

REGIONE PIEMONTE - REGOLAMENTO

**DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 25 LUGLIO 2023, N. 5/R**

**Regolamento regionale recante: “Disposizioni regionali relative all'esercizio e alla funzionalità delle attività agrituristiche e dell'ospitalità rurale familiare in attuazione dell'articolo 37 della legge regionale 22 gennaio 2019, n. 1 (Riordino delle norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale)”.**

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 22 gennaio 2019, n. 1;

Visto il regolamento regionale 1° marzo 2016, n. 1/R;

Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 28-7277 del 24 luglio 2023

E M A N A

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 37 DELLA LEGGE REGIONALE 22 GENNAIO 2019, N. 1 (RIORDINO DELLE NORME IN MATERIA DI AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE).".

## SOMMARIO

Art. 1. (Finalità)

Art. 2. (Rapporto di prevalenza e connessione tra attività agricola e attività agrituristica)

Art. 3. (Criteri e modalità di verifica del rapporto di prevalenza e connessione)

Art. 4. (Criteri e limiti dell'attività agrituristica)

Art. 5. (Caratteristiche e localizzazione dei fabbricati adibiti ad agriturismo)

Art. 6. (Requisiti tecnico-edilizi, igienico-sanitari e di sicurezza degli immobili destinati ad agriturismo e delle aree all'aperto destinate a campeggio)

Art. 7. (Somministrazione e ricettività in agriturismo)

Art. 8. (Piscine)

Art. 9. (Attività e servizi complementari)

Art. 10. (Figure professionali operanti nelle aziende agrituristiche)

Art. 11. (Modalità di apertura)

Art. 12. (Classificazione e marchio grafico)

Art. 13. (Esercizio dell'ospitalità rurale familiare)

Art. 14. (Caratteristiche dei servizi turistici offerti per la denominazione aggiuntiva di “posto tappa”)

Art. 15. (Logo distintivo e comunicazione pubblica per la denominazione aggiuntiva di “posto tappa”)

Art. 16. (Disposizioni transitorie e finali)

Art. 17. (Abrogazioni)

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 37 della legge regionale 22 gennaio 2019, n. 1 (Riordino delle norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale).

Art. 2.  
(Rapporto di prevalenza e connessione tra attività agricola e attività agriturbistica)

1. La tabella relativa al calcolo del tempo dedicato all'attività agricola e agriturbistica di cui all'articolo 27, comma 6, lettera a) della l.r. 1/2019 è riportata nell'allegato B 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 l'entità del fatturato.

Art. 3.  
(Criteri e modalità di verifica del rapporto di prevalenza e connessione)

1. L'attività agriturbistica è 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 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 agriturbistica.
3. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 28 della l.r. 1/2019, il rapporto di prevalenza e connessione tra azienda agricola e agriturbistica è verificabile attraverso:
  - a) il fascicolo aziendale aggiornato, presente nel SIAP;
  - b) la relazione sull'attività agriturbistica.
4. La relazione di cui al comma 3, lettera b), è compilata in modalità telematica sul sito [www.sistemapiemonte.it](http://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 agriturbistica;
  - c) le strutture edilizie presenti nelle unità tecnico-economiche (UTE) all'interno delle quali si realizza l'attività agricola e l'attività agriturbistica;
  - d) il numero massimo di coperti in relazione alle strutture di cui alla lettera c) secondo i requisiti prescritti nella relativa normativa regionale e nel rispetto dell'articolo 4;

- e) la modalità scelta e la relativa previsione effettuate ai sensi dell'articolo 27, comma 2 e dell'articolo 28, comma 3 della l.r. 1/2019 per determinare la prevalenza dell'attività agricola;
- f) l'ulteriore e diversa condizione da quella scelta relativamente al requisito della prevalenza dell'attività agricola, ai sensi dell'articolo 28, comma 5.

5. La relazione, di cui l'imprenditore agricolo conserva copia presso l'azienda, è trasmessa in modalità telematica allo sportello unico delle attività produttive (SUAP) del comune territorialmente competente unitamente alla segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) o di variazione dell'attività agrituristica.

#### 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 26 della l.r. 1/2019, compreso il servizio di asporto, anche con consegna a domicilio, si computa attraverso l'esame delle fatture emesse dalla medesima impresa agricola, ovvero da 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, 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.

2. Sono considerati prodotti propri e rientrano tra quelli indicati nel comma 1, lettera a) anche quelli derivanti da cooperative agricole a cui l'impresa agricola conferisce la propria produzione, nonché quelli derivanti dall'attività di soccida nell'ambito del rapporto tra soccidante e soccidario.

3. Il calcolo di cui al comma 1 tiene conto di eventuali rimanenze e scorte di magazzino al 31 dicembre di ogni anno.

4. Il costo sostenuto per l'acquisto degli alimenti di cui all'articolo 26, comma 1, lettera d) della l.r. 1/2019 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, con iniziale destinazione d'uso agricolo e non 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 25, comma 3, lettera e) della l.r. 1/2019;
- d) 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 di cui all'articolo 6;
- e) 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.

2. All'imprenditore agricolo che svolge la propria attività in un fondo privo di fabbricati adattabili all'uso agrituristico, ai sensi dell'articolo 31, comma 2, lettera a) della l.r. 1/2019, è consentito utilizzare per tale attività i locali dell'abitazione dell'imprenditore agricolo, ubicata al di fuori del perimettrato urbano, purché sia, comunque, garantita per essi la conservazione della ruralità e siano collocati in:

- a) comuni di area montana e collinare così come individuati con appositi provvedimenti delle strutture regionali competenti in materia;
- b) comuni di area di pianura con popolazione inferiore a ottomila 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 25, comma 3, lettere a), b), c) e d) della l.r. 1/2019, possiede i requisiti tecnici ed igienico-sanitari stabiliti dall'articolo 32 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 25, comma 3, lettere a), b), c) e d), della l.r. 1/2019, assicurano, altresì, i servizi generali indispensabili per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie e la sicurezza degli utenti.

5. Fermo restando quanto stabilito dall'articolo 31, commi 4 e 5, della l.r. 1/2019, in materia di superamento delle barriere architettoniche, sono consentite da parte del comune territorialmente competente specifiche deroghe secondo quanto disposto dall'articolo 19 del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1996, n. 503 (Regolamento recante norme per l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici, spazi e servizi pubblici) e nel rispetto delle procedure indicate all'articolo 4 della legge 9 gennaio 1989, n. 13 (Disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati) in relazione alle seguenti fattispecie:

- a) per gli edifici o loro parti che, nel rispetto di normative tecniche specifiche, non possono essere realizzati senza barriere architettoniche, ovvero per singoli locali tecnici il cui accesso è riservato ai soli addetti specializzati ai sensi dell'articolo 7, punto 4 del decreto del Ministro dei lavori pubblici 14 giugno 1989, n. 236 (Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche);
- b) in caso di comprovata impossibilità tecnica nell'abbattimento delle barriere architettoniche, in relazione agli elementi strutturali e impiantistici ai sensi dell'articolo 7, punto 5 del d.m. 236/1989;
- c) in caso di immobile soggetto ai vincoli di cui alla parte seconda e terza del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 (Codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137) laddove le opere di adeguamento costituiscono pregiudizio per valori storici ed estetici del bene tutelato; in tal caso il soddisfacimento del requisito di accessibilità può essere realizzato, laddove possibile, attraverso opere provvisorie ovvero, in subordine, con attrezzature

d'ausilio e apparecchiature mobili non stabilmente ancorate alle strutture edilizie onde agevolare l'accesso alla struttura ricettiva e la sua fruibilità da parte di persone con disabilità.

6. Gli interventi di restauro e risanamento conservativo nonché gli eventuali ampliamenti strutturali di cui all'articolo 31, comma 4 della l.r. 1/2019, 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, consentano una destinazione d'uso con essi compatibili. Tali interventi comprendono:

- a) il consolidamento, il ripristino e il rinnovo degli elementi costitutivi dell'edificio;
- b) l'inserimento degli elementi accessori e degli impianti richiesti dalle esigenze dell'uso e l'eliminazione degli elementi estranei all'organismo edilizio.

7. Sono fatte salve le disposizioni contenute nel d. lgs. 42/2004 in materia di autorizzazioni paesaggistico-ambientali in ambito vincolato nonché disposizioni eventualmente più restrittive previste dagli strumenti urbanistici o normative di settore aventi incidenza sulla disciplina edilizia.

8. Ai fini della conservazione del carattere di ruralità dei fabbricati adibiti ad agriturismo, l'imprenditore agricolo garantisce il rispetto della condizione di servizio dei locali dell'azienda agricola, nonché il mantenimento di tale destinazione nell'atto di impegno di cui all'articolo 25, comma 6 della legge regionale 5 dicembre 1977, n. 56 (Tutela ed uso del suolo).

#### 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 32, comma 4 della l.r. 1/2019, 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 25, comma 3, lettere d) ed e).

2. Fermo restando quanto stabilito dall'articolo 30, commi 5 e 6 della l.r. 1/2019, per insediamenti temporanei sono da intendersi le tende, nelle loro varie articolazioni e soluzioni, non ancorate in modo stabile al suolo, atte a soddisfare esigenze meramente temporanee aventi caratteristiche di mobilità e rimovibili in ogni momento, i mezzi ricreazionali, con o senza motore, i camper o autocaravan, i caravan o roulotte. L'azienda agrituristiche può mettere a disposizione degli ospiti sprovvisti di mezzi propri di pernottamento, nel rispetto della normativa sulla prevenzione incendi e dei requisiti igienico-sanitari di cui all'articolo 32, comma 3 della l.r. 1/2019, mezzi e allestimenti mobili, nelle loro varie articolazioni, ad eccezione delle case mobili, fino ad una percentuale massima del trenta per cento della capacità ricettiva consentita per gli spazi all'aperto.

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

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) dotazione di un impianto igienico-sanitario atto ad accogliere i residui organici e le acque chiare e luride raccolti negli appositi impianti interni degli autocaravan;
- e) rispetto delle normative vigenti in materia urbanistica, edilizia, tutela dei beni culturali e del paesaggio e ambientale.

#### Art. 7.

##### (Somministrazione e ricettività in agriturismo)

1. Nel rispetto dei parametri previsti dall'articolo 4 e dei provvedimenti in materia sanitaria adottati dalla Giunta regionale, è ammessa la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande nelle strutture agrituristiche, negli spazi esterni, ovvero in aree pertinenziali della struttura aziendale site nel fondo medesimo, che presentano idonee condizioni igienico-sanitarie e dotazioni adeguate, nonché negli insediamenti temporanei di cui all'articolo 6, comma 2 a favore di soggetti ospitati.
2. Negli spazi o aree esterne di pertinenza dell'azienda agriturbistica è consentita, altresì, nel rispetto delle condizioni di cui al comma 1, l'attività di somministrazione di spuntini o merende preparati dall'impresa stessa.
3. 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.
4. All'attività di preparazione e somministrazione di pasti e bevande mediante il servizio di asporto, anche con consegna a domicilio, di cui all'articolo 26, comma 3 bis della l.r. 1/2019, si applicano i criteri e i limiti stabiliti al comma 1 del medesimo articolo.

#### Art. 8.

##### (Piscine)

1. 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, stabiliti dall'Allegato 1 all'Accordo Stato-Regioni del 16 gennaio 2003, nonché sul corretto funzionamento dell'impianto e provvede a.:
  - a) la nomina dell'addetto agli impianti tecnici e dell'assistente ai bagnanti;
  - b) l'elaborazione, attuazione e 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) vigilare sulle mansioni dei collaboratori terzi ai quali siano stati eventualmente affidati gli interventi previsti dal piano di autocontrollo;
  - d) 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;
  - e) alla pulizia e alla sanificazione della vasca e delle aree ad essa pertinenti;
  - f) al libero accesso, per i controlli esterni, alle ASL e agli altri organi di vigilanza;

g) al 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 al comma 1, lettera a), 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 metri quadrati 100 e profondità massima dell'acqua inferiore o uguale a metri 1,40;

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 centimetri 120.

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 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 metri 50 dall'ingresso dell'area piscina.

## Art. 9.

### (Attività e servizi complementari)

1. I destinatari delle attività e dei servizi complementari che non generano un corrispettivo autonomo rispetto alle attività previste all'articolo 25, comma 3 della l.r. 1/2019, sono i 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. Per le attività di cui all'articolo 25, comma 3, lettera e) della l.r. 1/2019 e per i servizi complementari di cui all'articolo 9 è consentito il ricorso a figure professionali esterne; nei soli casi di eventi eccezionali, è altresì consentito il ricorso 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 dedicate al benessere generale, ossia ai trattamenti bio-naturali del benessere, se non estese ad attività mediche e di estetista, l'imprenditore agricolo può avvalersi delle prestazioni professionali liberamente esercitate dagli operatori del benessere ai sensi della legge 14 gennaio 2013, n. 4 (Disposizioni in materia di professioni non organizzate) con apparecchiature dotate delle previste certificazioni di sicurezza e fornite di complete informazioni sulle controindicazioni e sulle modalità di corretta fruizione delle stesse, anche mediante l'esposizione di appositi cartelli. A tal fine, viene individuato un responsabile con compiti di coordinamento e di controllo sul corretto funzionamento della struttura nel suo complesso che può coincidere con la figura del titolare .

## Art. 11.

### (Modalità di apertura)

1. L'attività agrituristica si svolge con una delle seguenti modalità:
  - 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 nei casi in cui l'imprenditore agricolo percepisce 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 34 della l.r. 1/2019; è consentito usufruire del periodo massimo di sospensione dell'attività, comprensivo delle deroghe, in un 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 (Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche), come adeguati alle peculiarità e caratteristiche della realtà territoriale piemontese e secondo le procedure definite nell'allegato A del 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 (Modalità di applicazione del Marchio nazionale dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo), come adeguate alle peculiarità e caratteristiche della realtà territoriale piemontese e sulla base delle procedure di utilizzo dettate nell'allegato A del 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, in alternativa a quella agrituristica, con carattere saltuario e non continuativo fino ad un massimo di 270 giorni nell'arco dell'anno solare. L'immobile sede dell'abitazione dell'imprenditore e dell'attività di ospitalità turistica garantisce, comunque, il carattere di ruralità dei fabbricati per il quale si applicano le medesime disposizioni previste per l'agriturismo.
2. I comuni montani di cui all'articolo 32, comma 7 della l.r. 1/2019, 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 (FEASR).
3. Le caratteristiche e le procedure per la classificazione e l'adozione del logo distintivo relative all'ospitalità rurale familiare sono definite nell'allegato D del presente regolamento.
4. L'avvio dell'attività di ospitalità rurale familiare è soggetta alle procedure amministrative disposte dall'articolo 33 della l.r. 1/2019.
5. L'imprenditore agricolo può sospendere o cessare l'attività di ospitalità rurale familiare secondo le disposizioni di cui all'articolo 34 della l.r. 1/2019.
6. Ai fini dell'attività di ospitalità rurale familiare, l'attività agricola è considerata già prevalente.

7. Per quanto non indicato nel presente articolo valgono, per quanto compatibili, le disposizioni vigenti in materia agrituristica.

#### Art. 14.

(Caratteristiche dei servizi turistici offerti per la denominazione aggiuntiva di “posto tappa”)

1. Le strutture ricettive agrituristiche e di ospitalità rurale familiare che si avvalgono della denominazione aggiuntiva “posto tappa” soddisfano le seguenti condizioni:

- a) sono ubicate nelle località costituenti tappa di un itinerario, e 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 ai sensi della legge regionale 18 febbraio 2010, n. 12 (Recupero e valorizzazione del patrimonio escursionistico del Piemonte) e dal relativo regolamento di attuazione;
- c) si avvalgono di personale addetto al ricevimento, ovvero 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, anche attraverso la rete di cui alla lettera b), ospitalità per non più di due notti agli escursionisti.

2. Le strutture ricettive di cui al comma 1 garantiscono agli escursionisti:

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

#### Art. 15.

(Logo distintivo e comunicazione pubblica per la denominazione aggiuntiva di “posto tappa”)

1. Le strutture agrituristiche e di ospitalità rurale familiare che si avvalgono della denominazione aggiuntiva “posto tappa” garantiscono la loro identificazione mediante utilizzo di uno specifico logo distintivo, le cui caratteristiche grafiche e modalità di utilizzo sono definite nell'allegato C del presente regolamento, nonché l'esposizione del medesimo al pubblico in un luogo ben visibile all'ingresso dell'esercizio.

2. E' garantita, inoltre, la segnalazione della presenza del posto tappa con eventuali cartelli indicatori, pannelli informativi regolarmente autorizzati, ovvero attraverso portali web o applicazioni informatiche, onde assicurare l'accessibilità alla struttura ricettiva.

#### Art. 16.

(Disposizioni transitorie e finali)

1. Le aziende agrituristiche già in esercizio alla data del 18 marzo 2016 ottemperano 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, ai sensi dell'articolo 12.

2. Gli imprenditori agricoli già in esercizio che, a far data dal 17 febbraio 2017, hanno avviato forme di ricettività in ospitalità rurale familiare, ottemperano alle disposizioni relative alla classificazione e all'utilizzo del marchio grafico di cui all'allegato D del presente regolamento.

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.

#### Art. 17.

(Abrogazioni)

1. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento sono abrogate le disposizioni di cui al regolamento regionale 1° marzo 2016, n. 1/R.

Il presente regolamento sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Torino, addì 25 luglio 2023

Alberto Cirio

## **SEZIONE I**

### **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, culturali e complementari;

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 agrituristiche 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 per la classificazione di altri settori dell'offerta turistica, ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno e pernottamento (in camere, alloggi e 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. Questa è articolata in cinque categorie ed è evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli rappresentati da "girasoli".

I requisiti per la classifica sono ordinati in 7 sezioni tematiche:

1. contesto aziendale e paesaggistico;
2. requisiti generali e di gestione;
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;
7. Attività agricole e di produzione tipica.

Le sezioni tematiche 1, 2, 6, 7 sono in realtà delle sottosezioni in quanto, ai fini dell'applicazione delle soglie di punteggio, rappresentano un unico ambito tematico definito "requisiti generali" caratterizzante il contesto aziendale complessivo a prescindere dai servizi principali di accoglienza, rappresentati quest'ultimi dalle sezioni tematiche 3, 4 e 5 rispettivamente in alloggio, campeggio e ristorazione.

Per ciascuna sezione tematica sono stabiliti punteggi compresi tra 0,5 e 5 che consentono l'accesso alle categorie di classificazione da "due" a cinque" girasoli. La categoria di classificazione "uno" è attribuibile comunque con la trasmissione della SCIA inerente l'attività agrituristica effettuata ai sensi di legge.

Alcuni requisiti, considerata la loro importanza per l'accesso alle classi più alte, sono indicati come requisiti "speciali" ammontanti complessivamente a quaranta (trentanove+uno). Il possesso di una quota significativa di tali requisiti dà accesso alle classi più alte (quarta e quinta). Uno solo di essi (dotazione di servizi igienici in alloggi o in camere) è considerato essenziale per l'accesso alle tre categorie superiori (terza, quarta e quinta).

L'inquadramento dell'azienda agrituristica nella rispettiva categoria è determinato sulla base di un punteggio complessivo minimo e del possesso di una quota di requisiti speciali come di seguito rappresentati:

**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 (sezioni tematiche 1,2,6,7)    | 12               |
| Alloggio (sezione 3, se effettuato)     | 4                |
| Campeggio (sezione 4, se effettuato)    | 4                |
| Ristorazione (sezione 5, se effettuato) | 6                |

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

| Requisiti                               | Minimo punteggio |
|-----------------------------------------|------------------|
| Generali (sezioni tematiche 1,2,6,7)    | 24               |
| Alloggio (sezione 3, se effettuato)     | 8                |
| Campeggio (sezione 4, se effettuato)    | 8                |
| Ristorazione (sezione 5, se effettuato) | 12               |

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

| Requisiti                               | Minimo punteggio | Nr. minimo req. spec (**) |
|-----------------------------------------|------------------|---------------------------|
| Generali (sezioni tematiche 1,2,6,7)    | 35               | 8                         |
| Alloggio (sezione 3, se effettuato)     | 12               | 3                         |
| Campeggio (sezione 4, se effettuato)    | 12               | 3                         |
| Ristorazione (sezione 5, se effettuato) | 16               | 3                         |

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

| <b>Requisiti</b>                        | <b>Minimo punteggio</b> | <b>Nr. minimo req.spec (**)</b> |
|-----------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| Generali (sezioni tematiche 1,2,6,7)    | 50                      | 10                              |
| Alloggio (sezione 3, se effettuato)     | 15                      | 4                               |
| Campeggio (sezione 4, se effettuato)    | 15                      | 4                               |
| Ristorazione (sezione 5, se effettuato) | 20                      | 4                               |

(\*) E' obbligatorio il requisito speciale 3.4

(\*\*) Sono richiesti almeno 17 requisiti speciali

(\*\*\*) Sono richiesti almeno 22 requisiti speciali”

**ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 9, COMMA 2 DELLA LEGGE 96/2006, RECANTE "DISCIPLINA DELL'AGRITURISMO" E DELL'ARTICOLO 35, COMMA 5, DELLA L.R. 1/2019.**

**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 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 aziendale e paesaggistico        | 15                | 87                 | 12                                 | 24        | 35        | 50         | 20                 | 8         | 10        |
|                    | 2  | accoglienza e gestione                    | 23                |                    |                                    |           |           |            |                    |           |           |
|                    | 6  | servizi e attività ricreative (dotazioni) | 22                |                    |                                    |           |           |            |                    |           |           |
|                    | 7  | attività agricole e di produzione tipica  | 27                |                    |                                    |           |           |            |                    |           |           |
| ALLOGGIO           | 3  | servizi e dotazioni degli alloggi         | 22                | 22                 | 4                                  | 8         | 12        | 15         | 7                  | 3         | 4         |
| AGRICAMPEGGIO      | 4  | servizi e dotazioni dell'agricampeggio    | 24                | 24                 | 4                                  | 8         | 12        | 15         | 7                  | 3         | 4         |
| RISTORAZIONE       | 5  | servizi di ristorazione e degustazione    | 28                | 28                 | 6                                  | 12        | 16        | 20         | 6                  | 3         | 4         |
|                    |    | <b>TOTALE</b>                             |                   |                    | <b>26</b>                          | <b>52</b> | <b>75</b> | <b>100</b> | <b>40</b>          | <b>17</b> | <b>22</b> |

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

a) 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;

b) 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;

c) 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 |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------|
| <b>1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO</b> |                                                                                                                                                                                                     |           |                    |                 |                             |                     |
| 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       |                    |                 |                             |                     |
|                                              | <b>TOTALE SEZIONE</b>                                                                                                                                                                               | <b>15</b> | <b>2</b>           |                 |                             |                     |

|  | REQUISITO | Punteggio | Requisito speciale | 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 servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.                                                                                                 | 1 |   |  |  |  |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |   |  |  |  |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|--|--|--|
| 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:<br>- presentazione generale dell'azienda,<br>- attività agricola ed eventuali prodotti in vendita,<br>- attrattive del territorio circostante,<br>- servizi alloggiativi e/o campeggio,<br>- ristorazione<br>- attività ricreative, didattiche e culturali,<br>- listino prezzi,<br>- carta dei servizi (regole dell'accoglienza)<br>- percorso per raggiungere l'azienda.<br>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 |  |  |  |

| REQUISITO | Punteggio | Requisito speciale | Nuovo Punteggio | Modifica Requisito | Requisito eliminato |
|-----------|-----------|--------------------|-----------------|--------------------|---------------------|
|-----------|-----------|--------------------|-----------------|--------------------|---------------------|

|                                |                                                                                                                                                                        |    |          | speciale |  |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------|----------|--|
| 3. SERVIZI E DOTAZIONI ALLOGGI |                                                                                                                                                                        |    |          |          |  |
| 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  | ●<br>(*) |          |  |
| 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.

| REQUISITO | Punteggio | Requisito speciale | Nuovo Punteggio | Modifica Requisito | Requisito eliminato |
|-----------|-----------|--------------------|-----------------|--------------------|---------------------|
|-----------|-----------|--------------------|-----------------|--------------------|---------------------|

|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                          |    |   | speciale |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|----------|--|--|
| 4. SERVIZI E DOTAZIONI AGRICAMPEGGIO                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                          |    |   |          |  |  |
| 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 |          |  |  |

| REQUISITO                                 |                                                                                                                                                                             | Punteggi<br>o | Requisito<br>speciale | Nuovo<br>Punteggio | Modifica<br>Requisito<br>speciale | Requisito<br>eliminato |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE |                                                                                                                                                                             |               |                       |                    |                                   |                        |
| 5.1                                       | Ogni sala di ristorazione rispetta i criteri e le modalità di cui all'articolo 6 del Regolamento                                                                            | 1             |                       |                    |                                   |                        |
| 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. | 2             | ●                     |                    |                                   |                        |
| 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                     |                    |                                   |                        |

|                                                           | REQUISITO                                                                                                                                                                                                              | Punteggio | Requisito speciale | Nuovo Punteggio | Modifica Requisito speciale | Requisito eliminato |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------|
| <b>6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE E COMPLEMENTARI</b> |                                                                                                                                                                                                                        |           |                    |                 |                             |                     |
| 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 dell'agricoltura, della natura,                                                                                                                              | 1         |                    |                 |                             |                     |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |   |  |  |  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|--|--|--|
|      | dell'enogastronomia,<br>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 |  |  |  |

| REQUISITO                                           |                                                                                                                                                                                                | Punteggio | Requisito speciale | Nuovo Punteggio | Modifica Requisito speciale | Requisito eliminato |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------|
| <b>7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA</b> |                                                                                                                                                                                                |           |                    |                 |                             |                     |
| 7.1                                                 | Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.                                                                                               | 1         | ●                  | 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.                                                                                                                                                          | 1         |                    |                 |                             |                     |
| 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         | ●                  | 15              |                             |                     |
| 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,                                                                               | 3         |                    |                 |                             |                     |

|      |                                                                                                                                    |           |          |  |  |  |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|--|--|--|
|      | olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, 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         | ●        |  |  |  |
|      | <b>TOTALE SEZIONE</b>                                                                                                              | <b>27</b> | <b>5</b> |  |  |  |

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 |                    |                |                    |

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
| I<br>categoria                                                                      | II<br>categoria                                                                     | III<br>categoria                                                                    | IV<br>categoria                                                                      | V<br>categoria                                                                        |

Segnare con crocetta la categoria raggiunta

Luogo e Data

\_\_\_\_\_

FIRMA DEL DICHIARANTE

\_\_\_\_\_

## SEZIONE II

### 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. 1/2019 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 Sezione III 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 25, comma 3, lettera e) della l.r. 1/2019 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 Piemonte dati turismo;

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](http://www.regione.piemonte.it) e nel Repertorio nazionale dell'agriturismo nell'apposita sezione dedicata del sito [www.agriturismo.italia.gov.it](http://www.agriturismo.italia.gov.it).
2. I requisiti della struttura agriturstica 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. 1/2019 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 102, comma 3, della l.r. 1/2019.
2. In caso di reiterata violazione delle disposizioni di cui al punto 1 si procede ai sensi del comma 11 dell'articolo 102 della legge medesima.

# SEZIONE III

(Da valersi come concessione d'uso della Regione Piemonte del marchio grafico in agriturismo)

## MODELLO MG

Al SUAP del Comune di

.....

Il/La sottoscritto/a: Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Data di nascita \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Luogo di nascita \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_ )

Cittadinanza \_\_\_\_\_

Residenza: Comune di \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_ )

Via/Piazza/Corso \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Domicilio: Comune di \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_ )

Via/Piazza/Corso \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(compilare soltanto se il domicilio è diverso dalla residenza)

In qualità di

o Imprenditore agricolo individuale

o IAP individuale

P. IVA

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

iscritta al n. \_\_\_\_\_ del Registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica certificata o PEC \_\_\_\_\_

### COMPILARE IN CASO DI SOCIETA'

o Legale rappresentante di (Società/Cooperativa/Consorzio tra imprenditori agricoli)

\_\_\_\_\_

con denominazione o ragione sociale \_\_\_\_\_

CF

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

P. IVA

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ CAP (\_\_\_\_\_) (Prov. \_\_\_\_)

Via/Piazza/Corso \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) \_\_\_\_\_

o iscritto/a al Registro Imprese Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) di

\_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_

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](http://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 Piemonte dati turismo;

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*

## 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 e l'eventuale classificazione deve essere effettuata dal titolare utilizzando il file rinvenibile sul sito regionale [www.regione.piemonte.it](http://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 nel template ivi rinvenibile.

**ALLEGATO B**  
**(Art. 2)**

**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.

| <b>ATTIVITA'</b>                               | <b>UNITA' DI MISURA</b> | <b>TEMPO-LAVORO</b>                                           |
|------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 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 e bevande               | Pasto                   | 0,04 giornate<br>(pari a 20 minuti ogni pasto)                |
|                                                |                         |                                                               |
| Agricampeggio                                  | Piazzola                | 4 giornate                                                    |
|                                                |                         |                                                               |
| Attività didattico-ricreativa                  | Attività svolta         | 1 Giornata + 10% per le attività promozionali e organizzative |
|                                                |                         |                                                               |
| Ippoturismo                                    | Cavallo di proprietà    | 10 giornate ogni cavallo                                      |
| Onoterapia                                     | Asino/Mulo di proprietà | 10 giornate ogni asino/mulo                                   |
| Degustazione organizzata di prodotti aziendali | Pasto                   | 0,04 giornate<br>(pari a 20 minuti ogni pasto)                |

**LINEE GUIDA PER L'ATTRIBUZIONE DEL LOGO DISTINTIVO E PER  
LA DENOMINAZIONE AGGIUNTIVA DI "POSTO TAPPA"**

**SEZIONE I**

**REQUISITI, CONCESSIONE, COMUNICAZIONE PUBBLICA E SANZIONI**

Le aziende agricole piemontesi che offrono servizi aggiuntivi di "posto tappa" ai sensi della l.r. 1/2019 e del relativo regolamento di attuazione, per l'utilizzo della specifica denominazione si attengono alla seguente procedura.

**ADOZIONE DEL LOGO REGIONALE "POSTO TAPPA"**

1. Il logo di "posto tappa" è adottato dalla Regione Piemonte che ne dispone l'applicazione.
2. Il logo 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 ai sensi della legge regionale n. 12/2010 (Recupero e valorizzazione del patrimonio escursionistico del Piemonte) e del regolamento di attuazione e che esercitano l'attività secondo i requisiti e le procedure amministrative previste dalla l.r. 1/2019 e dal regolamento d'attuazione.
3. Ai fini del legittimo utilizzo del logo, le aziende agricole che intendono svolgere l'attività di "posto tappa" sottoscrivono in forma di autocertificazione il modello PT riportato nella Sezione II del presente allegato.

**PUBBLICITA' ED ESPOSIZIONE DEL LOGO DISTINTIVO**

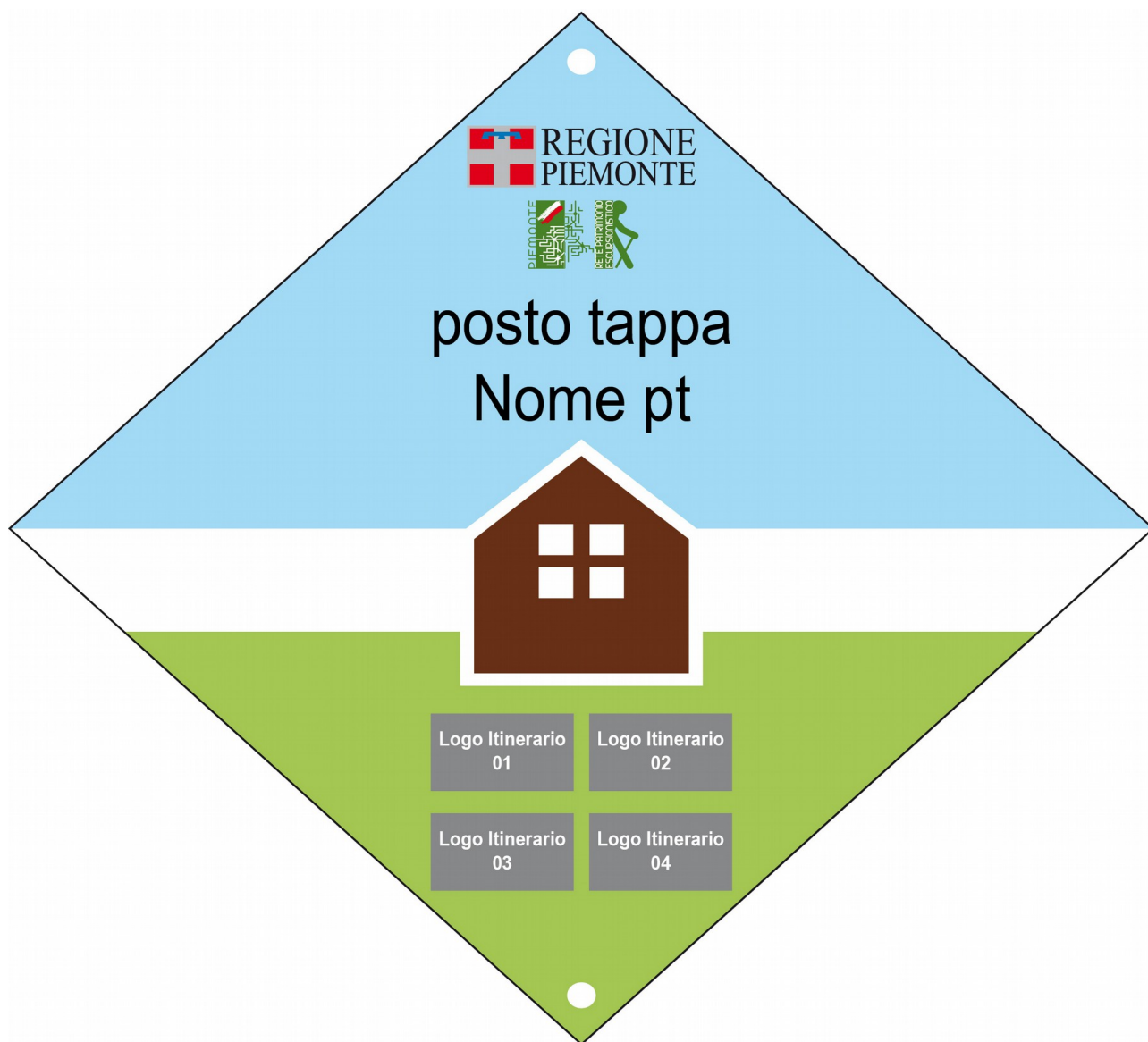
1. Le strutture agrituristiche e di ospitalità rurale familiare garantiscono le seguenti modalità di identificazione e di comunicazione al pubblico:
  - a) segnalazione della presenza del posto tappa con eventuali cartelli indicatori o pannelli informativi per assicurare l'agevole individuazione della struttura nel tratto di percorso tra l'itinerario e la struttura stessa nel rispetto delle prescrizioni vigenti;
  - b) segnalazione della presenza del posto tappa su portali web informativi turistici ovvero su applicazioni informatiche o supporti informativi tradizionali (brochure, cartografia etc );
2. I requisiti della struttura che offre il servizio di "posto tappa" sono esposti al pubblico in luogo ben visibile unitamente al logo identificativo, specificando eventuali servizi aggiuntivi offerti all'ospite.
3. Le strutture agrituristiche e di ospitalità rurale familiare che si avvalgono della denominazione aggiuntiva "posto tappa" sono tenute a dotarsi di apposita vetrofania adesiva romboidale o, alternativamente o in aggiunta, di targa in plexiglass romboidale che identifica l'esercizio e ad esporla in luogo ben visibile all'ingresso dell'azienda le cui specifiche tecnico-grafiche rispettano i seguenti requisiti:
  - a) il logo della Regione Piemonte (di almeno 4 cm di larghezza);
  - b) il logo della Rete del Patrimonio escursionistico regionale - RPE Piemonte (di almeno 2 cm di larghezza);
  - c) il simbolo grafico di forma quadrata (ruotata di 45°) riportante una casa familiare stilizzata di colore "marrone" CMYK (C=40, M=80, Y=100 e K=50), circonscritta su sfondo di colore "azzurro chiaro" in CMYK (C=40, M=0, Y=0, K=0) con la parte inferiore occupata da un campo "verde"

CMYK (C=45, M=0, Y=80, K=0) che ospita al suo interno il logo/loghi dell'itinerario/i per cui la struttura si qualifica come posto tappa e per il quale:

- deve essere previsto lo spazio per un foro di fissaggio di diametro 0,5 cm a 0,7 cm dall'angolo in alto;
- il marchio grafico di forma quadrata (ruotata di 45°) ha dimensioni 20X20 cm, con riempimento trasparente e linea di contorno (outline) di 1 pt;
- il triangolo di colore “azzurro chiaro”, identificante il cielo, è di larghezza pari a 20 cm e altezza pari a 10 cm, non ha linea di contorno (outline);
- il triangolo di colore “verde”, identificante il campo, è ruotato di 180° (con la punta rivolta verso il basso), è di larghezza pari a 16 cm e altezza pari a 8 cm, non ha linea di contorno (outline);
- le finestrelle della casa familiare stilizzata, sono di colore bianco e hanno una dimensione di 0,6X0,6 cm;
- i loghi degli itinerari devono avere una dimensione approssimativa di 2,5 cm di larghezza X 1,5 cm di altezza;
- deve essere previsto lo spazio per un foro di fissaggio di diametro 0,5 cm a 0,7 cm dall'angolo in basso;

d) la scritta “posto tappa” seguita dalla denominazione dell'azienda agricola con l'utilizzo del carattere **Arial Narrow - Regular** da 35 pt di dimensione.

4. La personalizzazione della **vetrofanìa o targa** con il nome dell'azienda agricola deve essere effettuata dal titolare utilizzando il file rinvenibile sul sito regionale [www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it), nell'apposita sezione del Turismo dedicata alle strutture ricettive, su materiale plastico per vetrofanìa o su plexiglass di dimensioni 20x20 cm come da prototipo raffigurato di seguito:



## SANZIONI

1. Chiunque utilizza in modo ingannevole o improprio il logo ufficiale di “posto tappa” o espone una classifica superiore ai requisiti effettivamente posseduti, sia per il mancato possesso dei requisiti dichiarati, sia per la perdita degli stessi requisiti non comunicata alle amministrazioni competenti, è soggetto alla sanzione amministrativa di cui all’articolo 102, comma 3, della l.r. 1/2019.
2. In caso di reiterata violazione delle disposizioni di cui al punto 1 si procede ai sensi del comma 11 dell’articolo 102 della legge medesima.

## SEZIONE II

*Da valersi come concessione d'uso della Regione Piemonte del logo distintivo "posto tappa"*

Al SUAP del Comune di .....

Il/La sottoscritto/a: Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Data di nascita \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Luogo di nascita \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_\_)

Cittadinanza \_\_\_\_\_

Residenza: Comune di \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_\_)

Via/Piazza/Corso \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Domicilio: Comune di \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_\_)

Via/Piazza/Corso \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

*(compilare soltanto se il domicilio è diverso dalla residenza)*

In qualità di

o Imprenditore Agricolo Professionale(IAP)

o Coltivatore diretto

o Imprenditore agricolo ex 2135 c.c.

C.F.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

P. IVA

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

iscritta al n. \_\_\_\_\_ del Registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica certificata o PEC \_\_\_\_\_

**COMPILARE IN CASO DI SOCIETA'**

o Legale rappresentante di (Società/Cooperativa/Consorzio tra imprenditori agricoli)

con denominazione o ragione sociale \_\_\_\_\_

C.F.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

P. IVA

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ CAP (\_\_\_\_\_) (Prov. \_\_\_\_\_)

Via/Piazza/Corso \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) \_\_\_\_\_

o iscritto/a al Registro Imprese Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) di

\_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_

presa visione del Regolamento regionale recante: "Disposizioni regionali relative all'esercizio e alla funzionalità delle attività agrituristiche e dell'ospitalità rurale familiare in attuazione dell'articolo 37 della legge regionale 22 gennaio 2019, n. 1 (Riordino delle norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale)" al fine di avvalersi della presente concessione d'uso del logo identificativo dell'azienda agricola che offre servizi di "posto tappa";

## **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**

- a) di esercitare l'attività ai sensi della normativa vigente;
- b) che la propria struttura ricettiva è ubicata in una località costituente tappa di un itinerario e comunque lungo il tracciato percorribile in non oltre trenta minuti di cammino dall'itinerario stesso ;
- c) di essere parte di una rete di strutture ricettive 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 ai sensi della legge regionale 18 febbraio 2010, n. 12 (Recupero e valorizzazione del patrimonio escursionistico del Piemonte) e dal relativo regolamento di attuazione;
- d) che il personale addetto al ricevimento, ovvero il titolare o altre persone del proprio nucleo familiare operanti nella struttura ricettiva parlano e comprendono almeno una lingua ufficiale dell'Unione europea, oltre alla lingua italiana, e possiedono almeno una conoscenza minima degli aspetti geografici locali, con particolare riguardo allo sviluppo, alle caratteristiche dell'itinerario e alle condizioni di percorribilità, nonché nozioni necessarie per un intervento di primo soccorso;
- e) di riservare, nell'ambito della propria disponibilità ricettiva, un numero minimo di posti letto tale da garantire, anche attraverso la rete di cui alla lettera c), ospitalità per non più di due notti agli escursionisti;
- f) di garantire un trattamento minimo di ristoro agli escursionisti, anche fuori dagli orari previsti per la somministrazione dei pasti;
- g) di consentire, all'interno della struttura, sotto la responsabilità dell'ospite, ai fini della sicurezza alimentare, il consumo autonomo di propri pasti freddi;
- h) di offrire un servizio, anche non assistito, di prima colazione;
- i) di offrire un servizio di ricovero ed eventuale manutenzione di biciclette, in caso di fruizione cicloturistica dell'itinerario;
- l) di mettere a disposizione del turista materiale informativo in varie lingue, relativo all'itinerario in generale e alle attrattive della località;
- m) di impegnarsi a comunicare al pubblico la presenza del servizio di "posto tappa" nel rispetto delle specifiche indicazioni in materia di comunicazione contenute nelle Linee guida del presente allegato.

*Luogo e Data*

*Timbro e firma del sottoscrittore*

## **SEZIONE I**

### **LINEE GUIDA PER L'ATTRIBUZIONE DELLA CLASSIFICAZIONE DELL'ATTIVITA' DI "OSPITALITA' RURALE FAMILIARE" NELLA REGIONE PIEMONTE**

La Regione Piemonte provvede alla definizione dei criteri di classificazione delle aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" in considerazione anche dell'impianto complessivamente formulato in ambito rurale con il 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.

Attualità e funzioni della classificazione nell'attività di ospitalità rurale familiare.

#### **1. Scopi della classificazione**

Le aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" tengono conto, ai fini della propria classificazione, dei seguenti criteri unitari:

- rappresentare armonicamente in un unico sistema di requisiti, punteggi e soglie di accesso lo spirito e la "personalità" dell'ospitalità rurale familiare sul territorio regionale;
- valorizzare la caratterizzazione agricola del contesto di accoglienza a favore di chi sceglie "l'ospitalità rurale familiare" per le proprie vacanze;
- tenere presenti le caratteristiche di confortevolezza del mondo rurale, non sempre riscontrabili dai frequentatori di altre strutture turistiche;
- prendere in considerazione anche aspetti relativi al contesto paesaggistico-ambientale in cui si svolgono le attività del mondo agricolo.

La classificazione delle aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" deve, come già avviene per la classificazione degli agriturismi e delle altre strutture turistico ricettive, dare al fruitore una "idea complessiva di massima" del livello di comfort (comodità 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.

Le aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" sono classificate secondo requisiti simili alla classificazione degli agriturismi, in modo da poter rispondere efficacemente alla composizione della "soddisfazione" dell'ospite tradizionale e plasmati su un numero massimo di tre categorie di classificazione simboleggiate da spighe ed espresse da un numero variabile crescente da uno a tre.

#### **2. Procedura amministrativa**

La procedura di classificazione delle aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" nella Regione Piemonte prevede una autodichiarazione della categoria (l'azienda agricola si attribuisce la categoria di classificazione attraverso la compilazione di un modulo recante un insieme di requisiti e le necessarie istruzioni per attribuirsi la relativa 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 agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" 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 agricola 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 dell'attività di "ospitalità rurale familiare". La classificazione, fermo restando il rispetto delle norme vigenti (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 agricole classificare per l'attività di "ospitalità rurale familiare"**

Le aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare", per loro caratteristica intrinseca, offrono ai propri ospiti il servizio minimo di pernottamento con prima colazione essendo configurabili, come tipologia ricettiva, a quella di un B&B localizzato, tuttavia, in zona rurale.

E' consentito, inoltre, 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, comunque, esclusivamente nella parte abitativa del fabbricato rurale che coincide con l'abitazione del titolare dell'attività.

### **8. Requisiti peculiari delle aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare"**

Comfort, articolazione e completezza dei servizi disegnano un sistema di requisiti che richiama anche quello previsto per le altre forme e strutture ricettive.

### **9. Requisiti non omogenei**

Le caratteristiche delle strutture abitative e dei locali di accoglienza dell'azienda agricola che svolge l'attività di "ospitalità rurale familiare" possono essere 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 tre categorie che corrispondono, nella percezione del consumatore-utente, ai seguenti significati:

- Categoria **1 simbolo** - Azienda che offre soltanto le attrezzature e i servizi minimi in condizioni di necessaria igiene e funzionalità.
- Categoria **2 simboli** - Azienda che offre attrezzature e servizi, in un contesto organizzativo e paesaggistico-ambientale secondo caratteristiche superiori all'ordinario.
- Categoria **3 simboli** - 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.

## **11. Procedura di classificazione delle aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare"**

La classificazione delle aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" si riferisce, come peraltro previsto dalla classificazione di altri settori dell'offerta turistica, ai casi in cui è offerta la possibilità di soggiorno e pernottamento in camere. 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. Essa è articolata in tre categorie ed è evidenziata dall'esposizione al pubblico di altrettanti simboli rappresentati da "spighe".

I requisiti utili per la classificazione sono ordinati in 5 sezioni tematiche:

- 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

L'inquadramento dell'azienda agricola che svolge l'attività di "ospitalità rurale familiare" nella rispettiva categoria è determinato dal possesso dei requisiti minimi e dei requisiti aggiuntivi individuati nella procedura di applicazione di seguito esposta. Sono, inoltre, previsti ulteriori requisiti opzionali il cui eventuale possesso da parte dell'imprenditore consente unicamente di poter valorizzare ulteriormente la propria struttura ricettiva.

## PROCEDURA DI APPLICAZIONE A LIVELLO REGIONALE DEI CRITERI DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE CHE SVOLGONO L'ATTIVITA' DI "OSPITALITA' RURALE FAMILIARE"

Viene predisposta la tabella seguente ove sono riportati i requisiti minimi obbligatori per le aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" nonché i requisiti aggiuntivi e quelli opzionali.

- Per la **categoria 1**: l'azienda deve possedere tutti i requisiti minimi indicati nelle cinque sezioni tematiche. Il possesso eventuale di requisiti opzionali non concorre all'accesso nelle categorie superiori.
- Per la **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.
- Per la **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.

|      | REQUISITO                                                                                                                                                                                 | Requisito minimo | Requisito aggiuntivo | Requisito aggiuntivo | Requisito opzionale |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
|      | <b>1. CONTESTO AZIENDALE, PRODUTTIVO E PAESAGGISTICO</b>                                                                                                                                  | <b>Cat. (1)</b>  | <b>Cat. (2)</b>      | <b>Cat. (3)</b>      |                     |
| 1.1  | I principali edifici aziendali sono prevalentemente espressione delle tradizioni e del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)                           | •                |                      |                      |                     |
| 1.2  | In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti                                                                                                                     | •                |                      |                      |                     |
| 1.3  | L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri freschi o trasformati                                                                                                            |                  | •                    |                      |                     |
| 1.4  | Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha. o in borghi rurali di pregio                                                                   |                  |                      |                      | •                   |
| 1.5  | Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc) o dalla presenza di insediamenti residenziali e industriali |                  | •                    |                      |                     |
| 1.6  | Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico.                                                                    |                  |                      |                      | •                   |
| 1.7  | Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche                                                                                           |                  |                      |                      | •                   |
| 1.8  | L'azienda è certificata biologica.                                                                                                                                                        |                  |                      |                      | •                   |
| 1.9  | L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo                                                                                        |                  | •                    |                      |                     |
| 1.10 | L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale"                                                                                     |                  |                      | •                    |                     |

|     | REQUISITO                                                                                                                                                                                                                         | Requisito minimo | Requisito aggiuntivo | Requisito aggiuntivo | Requisito opzionale |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
|     | <b>2. SERVIZI DI ACCOGLIENZA E DI GESTIONE</b>                                                                                                                                                                                    | <b>Cat. (1)</b>  | <b>Cat. (2)</b>      | <b>Cat. (3)</b>      |                     |
| 2.1 | Il titolare o altre persone del nucleo familiare sono presenti in azienda o sono facilmente reperibili per il ricevimento e l'assistenza degli ospiti                                                                             | •                |                      |                      |                     |
| 2.2 | Il titolare o altre persone del nucleo familiare parlano e comprendono a livello scolastico almeno una lingua ufficiale dell'Unione europea                                                                                       |                  | •                    |                      |                     |
| 2.3 | E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio per un numero di posti auto pari ad almeno la metà del numero delle camere                                                                                              | •                |                      |                      |                     |
| 2.4 | E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio per un numero di posti auto pari al numero totale delle camere                                                                                                          |                  |                      | •                    |                     |
| 2.5 | In ogni camera è disponibile la carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze | •                |                      |                      |                     |
| 2.6 | Sono in distribuzione o disponibili per consultazione pieghevoli, guide o libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio                                                                                              |                  | •                    |                      |                     |
| 2.7 | E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet nelle camere o in postazione dedicata                                                                                                                             |                  |                      |                      | •                   |
| 2.8 | L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni dettagliate sull'attività svolta                                                                                                                           |                  |                      |                      | •                   |
| 2.9 | Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito                                                                                                                                                                          |                  |                      |                      | •                   |

|     | REQUISITO                                                                                                                              | Requisito minimo | Requisito aggiuntivo | Requisito aggiuntivo | Requisito opzionale |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
|     | <b>3. SERVIZI E DOTAZIONI DELLE CAMERE E DEI BAGNI</b>                                                                                 | <b>Cat. (1)</b>  | <b>Cat. (2)</b>      | <b>Cat. (3)</b>      |                     |
| 3.1 | E' disponibile il servizio di pulizia e riassetto delle camere e dei bagni due volte alla settimana ed almeno ad ogni cambio di ospite | •                |                      |                      |                     |
| 3.2 | E' disponibile il servizio di pulizia e riassetto delle camere e dei bagni tre volte alla settimana ed almeno ad ogni cambio di ospite |                  | •                    |                      |                     |
| 3.3 | E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto delle camere e dei bagni e comunque a ogni cambio di ospite              |                  |                      | •                    |                     |
| 3.4 | La struttura é dotata di almeno un bagno completo fino a due camere, ovvero di due bagni completi oltre le due camere                  | •                |                      |                      |                     |
| 3.5 | Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detergenti per la persona                                                             |                  | •                    |                      |                     |
| 3.6 | Almeno la metà delle camere è dotata di televisione                                                                                    |                  |                      |                      | •                   |
| 3.7 | Le camere hanno a disposizione uno spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante)                   |                  |                      |                      | •                   |
| 3.8 | L'ingresso degli edifici destinati all'ospitalità e gli spazi esterni contigui sono illuminati per la fruizione notturna               | •                |                      |                      |                     |
| 3.9 | L'azienda dispone di almeno una camera e del relativo bagno accessibile alle persone con impedite o ridotte capacità motorie           |                  |                      | •                    |                     |

|     | REQUISITO                                                                                                                    | Requisito minimo | Requisito aggiuntivo | Requisito aggiuntivo | Requisito opzionale |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
|     | <b>4. SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E DEGUSTAZIONE</b>                                                     | <b>Cat. (1)</b>  | <b>Cat. (2)</b>      | <b>Cat. (3)</b>      |                     |
| 4.1 | L'azienda prepara e somministra la prima colazione                                                                           | •                |                      |                      |                     |
| 4.2 | L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione          |                  | •                    |                      |                     |
| 4.3 | Nel menù sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale                                                      |                  |                      | •                    |                     |
| 4.4 | Nel menù è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari) |                  |                      |                      | •                   |
| 4.5 | L'azienda prepara pasti per intolleranze alimentari varie                                                                    |                  |                      |                      | •                   |
| 4.6 | L'azienda prepara menù per vegetariani/vegani                                                                                |                  |                      |                      | •                   |
| 4.7 | L'azienda prepara menu interamente biologici                                                                                 |                  |                      |                      | •                   |
| 4.8 | L'azienda organizza degustazioni guidate, menù a tema, eventi enogastronomici                                                |                  |                      | •                    |                     |
| 4.9 | L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri                                                |                  | •                    |                      |                     |

|     | REQUISITO                                                                                                   | Requisito minimo | Requisito aggiuntivo | Requisito aggiuntivo | Requisito opzionale |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
|     | 5. SERVIZI, DOTAZIONI DELLA STRUTTURA ED ATTIVITÀ AGGIUNTIVE                                                | Cat. (1)         | Cat. (2)             | Cat. (3)             |                     |
| 5.1 | L'ingresso alla struttura è accessibile alle persone con impedito o ridotte capacità motorie                |                  |                      | •                    |                     |
| 5.2 | La sala ristorante e un annesso bagno sono accessibili alle persone con impedito o ridotte capacità motorie |                  |                      | •                    |                     |
| 5.3 | E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti                         |                  |                      | •                    |                     |
| 5.4 | A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole          | •                |                      |                      |                     |
| 5.5 | E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata                                                         |                  | •                    |                      |                     |
| 5.6 | Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini                           |                  |                      |                      | •                   |
| 5.7 | Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini                                                      |                  |                      | •                    |                     |
| 5.8 | Sono disponibili biciclette per gli ospiti                                                                  |                  |                      | •                    |                     |
| 5.9 | E' disponibile una sala comune con televisione                                                              |                  |                      | •                    |                     |

**Tabella riassuntiva requisiti per la classificazione in ospitalità rurale familiare**

**Legenda:**

| Requisiti                                                         | 1° categoria        | 2° categoria        | 3° categoria        |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 1. Contesto aziendale, produttivo e paesaggistico                 | 2 requisiti         | 2+3 requisiti       | 2+3+1 requisiti     |
| 2. Servizi di accoglienza e di gestione                           | 3 requisiti         | 3+2 requisiti       | 3+2+1 requisiti     |
| 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 requisito       | 1+1+6 requisiti     |
| <b>TOTALE requisiti</b>                                           | <b>10 requisiti</b> | <b>20 requisiti</b> | <b>32 requisiti</b> |



| Categoria 1 spiga | Categoria 2 spighe | Categoria 3 spighe |
|-------------------|--------------------|--------------------|
|-------------------|--------------------|--------------------|

**Luogo e data**

\_\_\_\_\_

**Firma del dichiarante**

\_\_\_\_\_

## SEZIONE II

### LINEE GUIDA PER L'ATTRIBUZIONE DEL LOGO DISTINTIVO AI FINI DELL'INDIVIDUAZIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE CHE SVOLGONO ATTIVITA' DI OSPITALITA' RURALE FAMILIARE

La Regione Piemonte provvede alla regolamentazione dell'utilizzo del logo in concessione d'uso alle aziende agricole piemontesi che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" in possesso dei requisiti previsti dalla l.r. 1/2019 e del relativo regolamento di attuazione adottando la seguente procedura.

#### ADOZIONE DEL LOGO REGIONALE DELL'OSPITALITA' RURALE FAMILIARE

1. Il logo di "ospitalità rurale familiare" è adottato dalla Regione Piemonte che ne dispone l'applicazione.

#### REQUISITI E CONCESSIONE DEL LOGO DISTINTIVO

1. Il logo è concesso alle aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" e che esercitano l'attività secondo i requisiti e le procedure amministrative previste dalla l.r. 1/2019 e dal relativo regolamento regionale di attuazione.

2. Ai fini del legittimo utilizzo del logo, le aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" sottoscrivono in forma di autocertificazione il modello ORF riportato nella Sezione III del presente allegato che costituirà parte integrante della modulistica utile per le procedure di avvio e/o variazione delle attività di "ospitalità rurale familiare".

3. Il logo regionale di "ospitalità rurale familiare" è accompagnato dall'indicazione della categoria (da 1 a 3) secondo la simbologia riportante le spighe.

4. Qualora le aziende agricole, 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 somministrazione di alimenti e bevande senza, pertanto, alcun servizio di pernottamento o di ospitalità ricettiva) sono ammesse all'uso del solo logo regionale "Ospitalità rurale familiare".

5. Le aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" in regola con i requisiti previsti per legge dichiarano nel modello ORF in particolare:

- a) di esercitare l'attività in ottemperanza alle procedure amministrative richieste in materia di SCIA;
- b) di essere in possesso dei requisiti di onorabilità e di esercitare l'attività di "ospitalità rurale familiare" 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 agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" si impegnano, inoltre, ad un uso corretto e consapevole del logo regionale "ospitalità rurale familiare" 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 turistica complessiva.

#### PUBBLICITA' ED ESPOSIZIONE DEL LOGO DISTINTIVO

1. I requisiti della struttura che svolge l'attività di "ospitalità rurale familiare" 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 pasti e bevande.

2. La denominazione "ospitalità rurale familiare" deve essere esclusiva.

## SANZIONI

1. Chiunque utilizza in modo ingannevole o improprio il logo ufficiale di “ospitalità rurale familiare” 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 102, comma 3, della l.r. 1/2019.
2. In caso di reiterata violazione delle disposizioni di cui al punto 1 si procede ai sensi del comma 11 dell’articolo 102 della legge medesima.

*(Da valersi come concessione d'uso della Regione Piemonte del logo distintivo "ospitalità rurale familiare")*

SEZIONE III

**MODELLO ORF**

Allo Sportello unico delle attività  
produttive del Comune di

.....

Il/La sottoscritto/a: Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Data di nascita \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Luogo di nascita \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_)

Cittadinanza \_\_\_\_\_

Residenza: Comune di \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_)

Via/Piazza/Corso \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Domicilio: Comune di \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_)

Via/Piazza/Corso \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*(compilare soltanto se il domicilio è diverso dalla residenza)*

In qualità di

o Imprenditore Agricolo Professionale(IAP)

o Coltivatore diretto

**C.F.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

**P. IVA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

iscritta al n. \_\_\_\_\_ del Registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica certificata o PEC \_\_\_\_\_

**COMPILARE IN CASO DI SOCIETÀ'**

o Legale rappresentante di (Società/Cooperativa/Consorzio tra imprenditori agricoli)

\_\_\_\_\_

con denominazione o ragione sociale \_\_\_\_\_

**C.F.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

**P. IVA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ CAP (\_\_\_\_\_) (Prov. \_\_\_\_)

Via/Piazza/Corso \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) \_\_\_\_\_

o iscritto/a al Registro Imprese Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) di

\_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_

presa visione del Regolamento d'uso del "ospitalità rurale familiare" ed al fine di avvalersi della presente concessione d'uso del logo identificativo dell'azienda agricola che svolge "ospitalità rurale familiare 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;

di essere in possesso dei requisiti morali di onorabilità e di esercitare l'attività di "ospitalità rurale familiare" 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 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 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*

## SEZIONE IV

### ADOZIONE DELLA TARGA IDENTIFICATIVA IN OSPITALITA' RURALE FAMILIARE NELLA REGIONE PIEMONTE

Le aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" sono tenute a dotarsi di apposita targa che identifica l'esercizio ed esporla in luogo ben visibile all'ingresso dell'azienda.

La targa identificativa riporta i seguenti caratteri:

- a) il logo della Regione Piemonte;
- b) il marchio grafico o logo distintivo riportante un letto inserito in una casa familiare in carattere di colore bianco, circoscritto su sfondo di colore verde in RGB - CMYK (R=1, G=152 e B=9 – C=83, M=7, Y=99 e K=0), bordato in basso con carattere in colore rosso in RGB – CMYK (R=229, G=52 e B=46 – C=0, M=90, Y=84 e K=0) ed evidenziato tutto attorno con disegni a forma di spighe di colore giallo in RGB - CMYK (R=249, G=184 e B=8 – C=1, M=32, Y=93 e K=0).
- c) la denominazione dell'azienda agricola e annessa località;
- d) il riferimento al titolo abilitativo da riportare sotto i simboli delle spighe.

Solo le aziende agricole che offrono ospitalità congiunta al pernottamento possono riportare sulla targa la simbologia della classificazione

La personalizzazione della targa con il nome dell'azienda agricola e l'eventuale classificazione deve essere effettuata dal titolare utilizzando il file rinvenibile sul sito regionale [www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it), nell'apposita sezione del Turismo dedicata alle strutture ricettive, su materiale plexiglass con sfondo bianco e di dimensioni 20x30 cm come da prototipo raffigurato di seguito:

