



TERRANOSTRA
MACERATA

Associazione per l'Agriturismo, l'Ambiente,
il Territorio e i Prodotti tipici



COLDIRETTI
MACERATA



PRONTUARIO DELLA GESTIONE AGRITURISTICA

**L'eccellenza
della multifunzionalità
agricola**

Opuscolo realizzato
nell'ambito del progetto di consulenza alla gestione
"Il riorientamento dell'impresa agricola tramite l'analisi economica"
- L.R.37/99 - P.O. 2005 - Linea d'Azione:
Consulenza e Assistenza Specializzata all'Impresa



COLDIRETTI
MACERATA



Si ringrazia per la collaborazione

Dott. Claudio Sgrò

Rag. Giorgio Reversi

Sommario

PREMESSA	5
AGRITURISMO IN ITALIA E IN CIFRE	7
PUNTI DI FORZA DELL'AGRITURISMO MACERATESE	7
L.R. 3/2002 SULL'AGRITURISMO NELLE MARCHE	9
ASPETTI IGIENICO-SANITARI	11
SPECIFICI ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI	
SERVIZIO ALLOGGIO E SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE	18
ALTRI ADEMPIMENTI DI CARATTERE GENERALE	21
ASPETTI FISCALI	23
CONCETTO DI CONNESSIONE E COMPLEMENTARIETÀ	24
CONSIGLI PER LA QUALITÀ E L'ORIGINALITÀ DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA	25
COME INIZIARE UN'ATTIVITÀ AGRITURISTICA	26
ALLEGATI (TABELLE 1 - 2 - 3)	35
BIBLIOGRAFIA	39



COLDIRETTI
MACERATA





COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOOSTRA
MACERATA



PREMESSA

L'attività agrituristica in provincia di Macerata è da anni in continua crescita, favorita anche dagli incentivi ultimi del PSR Marche i cui bandi si sono succeduti dal 2001 fino al 2004 (misure P e J2). Dati statistici alla mano, il patrimonio ricettivo turistico marchigiano comprende 984 alberghi, 112 campeggi, 145 affittacamere, 187 case appartamento, 40 country house, 79 ostelli, 9 rifugi, 329 bed & breakfast e circa **400 agriturismi**. Un'opportunità di sviluppo che si sta confermando, dunque, interessante per molti imprenditori e che costituisce una prioritaria espressione di quella rinnovata "multifunzionalità" agricola che è posta al centro dell'impegno per la rigenerazione dell'agricoltura da parte di Coldiretti.

Agriturismo, dunque, inteso come attività alternativa strettamente connessa e complementare con quella agricola come sancito, dalla Legge reg.le 3 aprile 2002, dalla Legge di Orientamento agricolo (Dlgs 228/01) e dalla nuova legge quadro naz.le di settore. Di fronte alla crescita del 34 per cento circa negli ultimi sei anni del numero di aziende agricole nazionali che offrono ospitalità, era infatti necessario adeguare ai tempi la stessa legge n.730 del 1985, che è stata la prima in Europa a preoccuparsi di regolare le forme di agriturismo. Con la nuova legge quadro in dirittura di arrivo, si promuove, ulteriormente una forma di vacanza in campagna che offre grandi opportunità al turismo Made in Italy ma che costituisce anche una tutela per gli imprenditori agricoli che intendono intraprendere una attività che ha saputo attrarre



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI s.r.l.



TERRANOSTRA
MACERATA



molti giovani, come dimostra una recente indagine del mensile Campus secondo la quale il sogno di aprire un agriturismo è preferito al posto di manager in una multinazionale. La nuova legge quadro dovrà quindi rappresentare un valido strumento per le istituzioni regionali che ad essa si dovranno ispirare per la predisposizione di provvedimenti territoriali che tengano conto delle diverse agricolture e risorse locali.

Il Presidente di Coldiretti
Luciano Fuselli

Il Presidente di Terranostra
Vincenzo Fidei



**COLDIRETTI
MACERATA**



**TERRANOSTRA
MACERATA**

AGRITURISMO IN ITALIA E IN CIFRE

L'agriturismo italiano può contare su 13.000 aziende agrituristiche delle quali 7.700 offrono servizi di ristorazione e 10.000 con alloggio, per un totale di circa 140.000 posti letto. Se il "core business" del settore è la garanzia di qualità ambientale ed enogastronomica (75%), si afferma sempre più anche l'offerta di nuovi servizi all'insegna del benessere, della salute e della cura fisica: dai percorsi fitness, ai massaggi, dalla riflessologia plantare alla cristalloterapia, dall'aromaterapia all'apiterapia ma anche omeopatia, cromoterapia, vinoterapia e corsi di musicoterapia, ovviamente, tutti su prenotazione.

Il bilancio del 2005, secondo Coldiretti, segnala circa 3 milioni di ospiti dei quali 600.000 stranieri e un fatturato complessivo attorno a 800 milioni di euro. Tra i clienti prevalgono i giovani (55%) con età compresa tra i 18 e i 35 anni, grazie ad un notevole miglioramento del settore che è in grado di offrire servizi diversificati tra loro che attirano non solo gli amanti della buona cucina e della serenità, ma anche escursionisti, nostalgici delle antiche tradizioni, sportivi, creativi e amanti dell'avventura.

PUNTI DI FORZA DELL'AGRITURISMO MACERATESE

L'esperienza di Coldiretti e Terranostra a contatto delle aziende associate pone in evidenza i seguenti punti di forza:



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA



- Diffusa antropizzazione del territorio con aziende agricole sparse che favoriscono la fruibilità turistica dell'ambiente rurale anche con adeguate garanzie di ordine pubblico.
- Esistenza di aree molto vocate all'agriturismo e allo sviluppo turistico integrato (prossimità mare-monti, fiumi e vallate, laghi, città d'arte, musealità diffusa, paesaggio agrario tipico, tipicità agroalimentari, ecc.ecc.).
- Buona e diffusa conservazione del patrimonio edilizio rurale tipico.
- Positiva ricaduta di finanziamenti pubblici di settore con interazione, nel tempo di strumenti programmatori diversificati (DOCUP 5B, PSR, Leader I II e Plus, Patto Territoriale).
- Diffusa disponibilità aziendale di prodotti agroalimentari di pregio (vini DOC, ortaggi, salumi, carni, formaggi ovini, olio extravergine di oliva, ecc.ecc.).



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA

- Crescente sensibilità delle amministrazioni pubbliche verso la ricettività diffusa sul territorio.
- Disponibilità di servizi specialistici a supporto dell'attività agrituristica (Coldiretti, Impresa Verde e Terranostra).



L.R 3/2002 SULL'AGRITURISMO NELLE MARCHE

L'attività agrituristica nella regione Marche è attualmente regolata, come già ricordato, dalla **Legge Regionale 3 aprile 2002** (sull'attività agrituristica e turismo rurale) e dal suo **regolamento di attuazione n.4 del 2002** e s.m. Tra le principali novità della normativa, rispetto al passato, segnaliamo quanto segue:

- **Una più ampia e chiara definizione delle attività agrituristiche** che comprende l'organizzazione di attività ricreative, sportive, divulgative, culturali e di fattoria didattica.
- **Il rapporto di connessione e complementarità** impostato sul tempo-lavoro per cui quello impiegato



COLDIRETTI
MACERATA





nell'attività agricola deve essere superiore a quello impiegato nell'attività agrituristica, con adeguamenti favorevoli per le aziende ricadenti nelle aree di montagna e svantaggiate definite ai sensi della normativa comunitaria.

- **Nuovi limiti di superficie aziendale per svolgere attività agrituristica minimale** per cui si può considerare presunto il rapporto di connessione e complementarietà.

- **Nuovi limiti di capacità ricettiva** per ospitalità in alloggi, sosta in spazi aperti e somministrazione di pasti e bevande che favoriscono le aziende ricadenti nelle aree di montagna e svantaggiate definite ai sensi della normativa comunitaria.

- **Le percentuali minime di prodotti agroalimentari ricavati dalla propria azienda agricola** e da utilizzare nella somministrazione di pasti che, anche in questo caso, favoriscono le aziende ricadenti nelle aree di montagna e svantaggiate definite ai sensi della normativa comunitaria nonché le aziende biologiche.

- **Gli immobili destinabili all'attività agrituristica** che possono comprendere la casa d'abitazione dell'imprenditore o immobili ubicati anche nei nuclei e borghi rurali.

- **I requisiti di abitabilità e agibilità delle strutture** che possono beneficiare di deroghe se in presenza di particolari caratteristiche di ruralità.

- **Possibilità di macellare animali e lavorarne le carni**



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOOSTRA
MACERATA

in azienda entro determinati quantitativi e con favorevoli deroghe nell'allestimento di locali appositi.

- **Possibilità di preparare conserve vegetali, confetture e marmellate in azienda** con utilizzo del locale cucina eventualmente già disponibile per il servizio di somministrazione pasti.
- **Possibilità di congelare prodotti animali e vegetali** destinati ad essere utilizzati nella somministrazione di pasti.

ASPETTI IGIENICO-SANITARI

Normativa di riferimento

L'attività agrituristica nella regione Marche è soggetta alle seguenti fondamentali normative igienico-sanitarie:

- **Legge 283/62** (disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari), il suo regolamento di attuazione **DPR 327/80** e successive modificazioni.
- **Decreto Legislativo 155/97** in attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari e successive modifiche (meglio conosciuto per l'applicazione dei principi dell'Haccp).
- **DGR n.2173/02** e successive modificazioni (indirizzi per la formazione degli addetti del settore alimentare).
- **Reg.to (CE) 852/04** sull'igiene dei prodotti alimentari (per la sicurezza "dai campi-alla tavola" che per la prima volta estende alla produzione primaria agricola l'obbligo di un autocontrollo igienico-sanitario con stesura di manuali di buona prassi igienica con l'applicazione dei principi dell'Haccp).



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



Sintesi dei requisiti necessari per il rilascio dell'auto-rizzazione sanitaria (art. 2-legge 283/62).

Esercizi agrituristici con somministrazione di cibi e bevande e strutture di ristoro rurale

Pre-requisito:

- Certificato di agibilità con destinazione d'uso.

Requisiti di cucine e laboratori di preparazione :

- **Altezza minima e/o media di mt 3.00 e superficie adeguata** al numero dei pasti comunque non inferiore a 12 metri quadrati:
- **Superficie finestrata pari ad 1/8 della superficie pavimentata** (per i locali già esistenti, in possesso di certificato di agibilità con destinazione d'uso ma privi dei presenti requisiti devono essere comunque assicurati adeguata illuminazione naturale o artificiale nonché corretta areazione meccanica o naturale).
- **Ampiezza sufficiente** onde evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale (valore indicativo 0,3 - 0,5 mq per posto a sedere)
- **Idonei valori microclimatici** atti a prevenire condensazioni di vapori, lo sviluppo di muffe e la contaminazione di sostanze alimentari (impianti di areazione che garantiscono 5 ricambi/ora).
- **Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;** consigliabile piastrelle fino a due metri di altezza dal suolo con angoli arrotondati tra pareti e pareti e tra pareti e pavimenti, o altro materiale atossico ed idoneo ad essere utilizzato nell'industria alimentare. Inoltre, inclinazione dei pavimenti verso eventuali tombini sifonati e dotati di griglie.
- **Dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori** ed altri animali od insetti, meglio descritti nel piano di autocontrollo.

Si evidenzia a tal proposito che

il regolamento di attuazione della L.R.3/2002 sull'attività agrituristica cita che possono essere concesse deroghe relativamente all'altezza dei locali e ai rapporti tra superficie finestrata e superficie del pavimento, finalizzate a mantenere caratteristiche di tipicità degli edifici rurali.

Inoltre

per particolari esigenze di taluni prodotti quali formaggi e salumi, nonché vini, aceti e liquori, l'autorità competente potrà prescrivere requisiti diversi, limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento. Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutticoli non trasformati potrà derogarsi a quanto prescritto, come stabilito dall'art. 28 D.P.R. 327/80.

Cucine e laboratori dovranno essere a loro volta provvisti di:

- **Impianti, attrezzature ed utensili** riconosciuti idonei sotto il profilo igienico sanitario, costruiti in modo tale da consentire facile e completa pulizia e conformi alle direttive comunitarie per la prevenzione degli infortuni sul lavoro.
- **Depositi o magazzini** (di altezza minima o media mt 2,40) con attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta di materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo degli stessi lo renda necessario.
- **Acqua potabile sufficiente** erogata dal civico acquedotto o da pozzi privati, in quest'ultimo caso il proprietario deve dimostrarne la sua conformità al D.P.R. 236/88 tramite certificato di analisi rilasciato da laboratorio ufficiale e provvedere, quindi, nell'ambito del piano di autocontrollo, a periodici controlli della stessa con frequenza variabile a secondo del suo utilizzo mediante incorporazione o meno nell'alimento.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA

- **Servizi igienici per il personale addetto** alla lavorazione non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita di sostanze alimentari. I locali bagno ed antibagno, quest'ultimo dotato di porta con apertura verso l'esterno a chiusura automatica, devono avere rivestimento fino a due metri di altezza e pavimenti lavabili e disinfettabili. I servizi devono essere in numero adeguato al personale addetto, con wc, lavabo con erogatore d'acqua che non possono essere azionati a mano (piuttosto a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido ed asciugamani elettrici o monouso. I servizi devono avere areazione naturale o, dove ciò non sia tecnicamente possibile, essere dotati di areazione forzata in grado di garantire 5 ricambi / ora. Dove la lavorazione lo richiede devono essere messe a disposizione un numero di docce sufficienti. Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili e disinfettabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente degli indumenti personali e quelli usati per il lavoro.
- **Dispositivi per lo smaltimento di rifiuti**, rispondenti alle esigenze sia per le acque luride che per quelli solidi.
- **Contenitori per l'immondizia**, posti a congrua distanza dalle lavorazioni con dispositivi di apertura a pedale.
- **Cappa di aspirazione sopra ogni piano di cottura** per l'allontanamento di fumi e vapori che si continua con canna fumaria posta al di sopra del tetto in conformità all'art. 98 del R.E.T..
- **Lavelli, almeno due o uno a due vasche**, possibilmente in acciaio inox, dotati di acqua corrente, calda e fredda, con scarico sifonato in fognatura ed idonei

sistemi di smaltimento delle acque reflue, muniti di asciugamani a perdere.

- **Il locale, i piani di appoggio e le attrezzature devono essere organizzati in modo da ottenere spazi distinti riservati a:**
 - preparazione preliminare di carni
 - preparazione preliminare di verdure
 - preparazione di piatti freddi o pronti (affettatura, guarnizioni, ecc..)
 - cottura
 - lavaggio stoviglie ed utensili
 - distribuzione piatti pronti
 - ritorno stoviglie sporche
- **Qualora nei laboratori suddetti venga prevista la conservazione in atmosfera controllata** del prodotto, la ditta dovrà individuare il luogo di conservazione dei contenitori del gas.

Requisiti di dispense e depositi di materie prime

- **Requisiti strutturali** atti a garantire idonee condizioni microclimatiche, con areazione naturale o artificiale, adeguato isolamento o coibentazione per i locali interrati totalmente o parzialmente per la conservazione dei prodotti stoccati.
- **Attrezzature idonee all'uso specifico:**
 - scaffali, armadi (e altri) con pareti lisce in materiale lavabile;
 - frigoriferi di adeguata potenza e capienza divisi in scomparti, con termometro, termoregistratori utilizzabili in modo tale da evitare promiscuità tra i diversi tipi di alimenti;
 - congelatori per la conservazione di alimenti surgelati alla temperatura di -18°C , muniti di termometro e preferibilmente di registratore di temperature.



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA

Requisiti delle sale di somministrazione

- **Altezza minima e/o media di mt 3.00**, con superficie finestrata pari ad 1/8 di quella pavimentata. Per i locali già esistenti rimane valido quanto riportato in precedenza per cucine e laboratori.
- **Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili** (per le pareti è sufficiente utilizzare tinte lavabili).
- **Servizi igienici** costituiti da gabinetti dotati di vaso a caduta d'acqua; lavabi, posti nell'antibagno, con acqua fredda e calda erogata attraverso rubinetterie a comando non manuale, distributori di sapone liquido, asciugamani monouso; areazione naturale od artificiale a mezzo di elettroventola in grado di assicurare almeno 5 ricambi / ora. I servizi non devono essere comunicanti direttamente con cucina o sala somministrazione, devono avere pareti piastrellate fino a mt. 2,00 di altezza da terra e pavimento lavabile e disinfettabile. Deve esserci disponibilità



di almeno 2 servizi igienici (distinti per sesso). Per capacità ricettive superiori a 100 posti dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ogni 100 unità o frazione.

Requisiti specifici dei piccoli mattatoi in deroga.

- **Limite di mattazione** fino a 2 capi di suini, 2 capi ovi-caprini e 2 capi di selvaggina di taglia grossa o 8 capi di agnelli, capretti o suinetti di peso inferiore a 15 kg; è possibile macellare anche avicunicoli purchè ciò avvenga in giorni diversi:
- **Locale con dimensioni minime di 3 metri di altezza e 6 metri di lunghezza** o anche minori se l'attività settimanale è limitata a 2 capi adulti o 4 di peso inferiore a 15 kg.
- **Attrezzature ed utensili idonei** e utilizzati solo per questo scopo.
- **Separazione tra il sito dove avvengono lo stordimento, dissanguamento e scuoiatura e la postazione dove si eseguono successive operazioni.** In tali locali è consentita la suddivisione delle carcasse in mezze e di queste in tre pezzi al massimo.
- **Rimozione, stoccaggio e smaltimento degli scarti animali a rischio**, anche con facoltà di loro deposito temporaneo in frigorifero congelatore.
- **Cella frigorifera** che assicuri l'assenza di contatto tra carni fresche di specie diverse.
- **Idoneo sistema di smaltimento** delle acque di lavaggio.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA

SPECIFICI ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

Servizio Alloggio

Comunicare agli organi di pubblica sicurezza (Carabinieri, Polizia, ecc.ecc.) **le generalità delle persone alloggiate entro le 24 ore successive al pernottamento** (utilizzare la modulistica specifica)

Comunicare ai nuovi **Uffici I.A.T.** (ex Uffici Turistici) di rif.to della provincia (Sarnano, Macerata, Civitanova), per soli fini statistici, entro il 5 di ogni mese, i clienti che alloggiano (utilizzare il **modello specifico C/59-ISTAT** distribuito dagli stessi IAT)

Servizio di somministrazione di cibi e bevande

Esporre un foglio illustrativo dei prodotti tipici e certificati somministrati in azienda (DOP, IGP, DOC, DOCG, prodotti biologici, prodotti tradizionali dell'apposito elenco della regione Marche).

Rispettare nella preparazione dei pasti **le previste percentuali minime di utilizzo, in termini di valore di acquisto, di prodotti della propria azienda agricola, in particolare, fino a 70 posti tavola, almeno il 35% che si riduce al 25%** in zone svantaggiate e/o montane così come definite ai sensi della normativa comunitaria e/o in caso di aziende biologiche a prescindere dalla zona di ubicazione aziendale e qualora somministrino prodotti solo biologici.

Inoltre si può aggiungere il 45% o 55% di prodotti di altre aziende agricole singole o associate o di aziende di trasformazione ubicate nelle Marche e che lavorano



COLDIRETTI
MACERATA



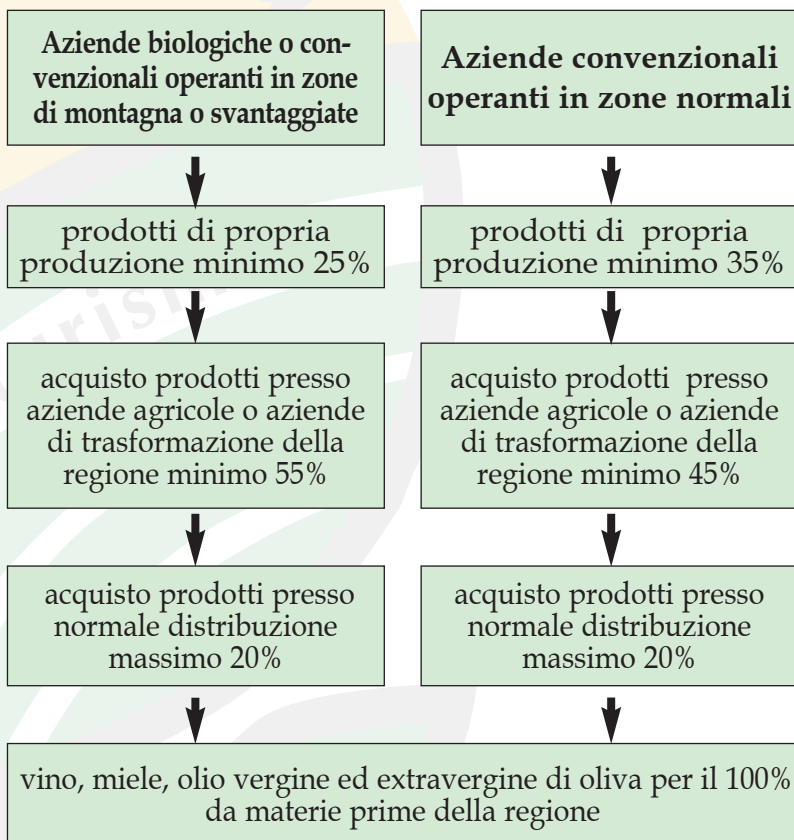
prodotti agricoli della regione (con preferenza per prodotti DOP, IGP, IGT, STG, DOC, DOCG e tradizionali di cui allo specifico elenco reg.le).

In caso di somministrazione di soli spuntini o sola prima colazione, i prodotti utilizzati debbono provenire per almeno il 60% dalla propria azienda (a prescindere dalla zona di ubicazione).

È possibile anche gestire fino a 90 posti tavola ma solo se l'azienda, senza distinzione di ubicazione, produce in proprio almeno il **50%** in valore dei prodotti utilizzati.

Schema riepilogativo

somministrazione pasti fino a 70 posti tavola



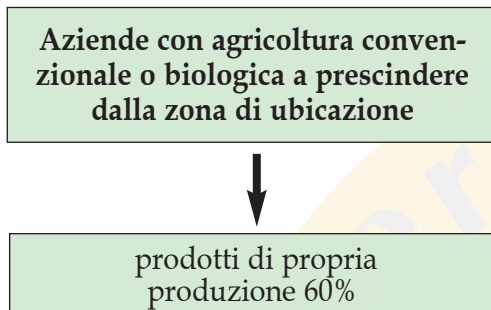
COLDIRETTI
MACERATA





Schema riepilogativo

somministrazione di spuntini o solo prima colazione



Inoltre

Dotarsi del manuale di autocontrollo igienico-sanitario secondo i principi dell'Haccp e del manuale di corrette prassi di produzione vegetale e/o allevamento animale (Reg. CEE nr. 852/04 e s.m.).

Se si decide di effettuare il **congelamento di prodotti** (carni, vegetali, ecc.ecc.), **chiedere l'aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria e del manuale di autocontrollo dell'Haccp** e dotarsi delle previste apparecchiature (è consigliato l'abbattitore di temperatura).

Se si vuole produrre **confetture, marmellate o salumi** ad uso somministrazione e per cui si può utilizzare il locale cucina munito delle dovute attrezzature, prevedere tutto ciò.



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOOSTRA
MACERATA

È possibile macellare limitati quantitativi settimanali di animali in azienda escluso i bovini (quindi pollame, suini, ovini e selvatici), se ci si dota di apposito locale autorizzabile in deroga da parte dell'Autorità Sanitaria.

ALTRI ADEMPIMENTI DI CARATTERE GENERALE

Ricordare di rinnovare l'autorizzazione agrituristica rilasciata dal Comune entro il 31 dicembre del triennio precedente (ogni 3 anni)

Dare inizio all'attività agrituristica entro un anno dal rilascio dell'autorizzazione da parte del comune

Il libretto sanitario, obbligatorio per gli addetti alla cucina e alla sala somministrazione, **va richiesto, la prima volta, all'ASL di competenza** mentre non è più previsto il suo **rinnovo annuale**.

Garantire da parte del responsabile dell'autocontrollo aziendale la **formazione igienico sanitaria** ricorrente degli addetti (**tali corsi sono organizzati, periodicamente, anche da Coldiretti**).

Ricordare che l'iscrizione **all'Albo Regionale degli Operatori Agrituristici (EROA)** ha una durata di **3 anni**.

Esporre l'autorizzazione sanitaria prevista per legge (Legge 283/62) per la preparazione di pasti caldi o spuntini.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



Esporre l'autorizzazione ad esercitare attività agrituristica rilasciata dal Comune.

Esporre una tabella dei prezzi praticati per i vari servizi offerti, compreso l'elenco delle camere con le mobilia e le attrezzature disponibili ed esporre **in ogni camera/appartamento apposito cartellino** riepilogativo.

Comunicare al Comune di ubicazione, entro il 1 ottobre di ciascun anno, i prezzi giornalieri minimi e massimi che saranno praticati nell'anno **salvo modifiche entro il 1 marzo** successivo con valenza 1 giugno. A supporto di tale adempimento è nato il progetto informatizzato della Regione Marche **"ISTRICE"**, acronimo di Informazioni-Strutture-Ricettive: una banca dati utile alla pubblica amministrazione e accessibile anche da parte degli imprenditori agrituristici con utilizzo di apposita password rilasciata dalla Regione.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI A.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



Si ricorda, infine, il rispetto della Legge 13/89 relativa all'abbattimento delle barriere architettoniche e delle norme circa il divieto di fumo nei locali pubblici.

ASPETTI FISCALI

L'attività agrituristica ai fini fiscali non può essere considerata attività agricola, pertanto il reddito e l'Iva si determinano in base ai principi generali. Il reddito è quantificato detraendo dagli incassi i costi sostenuti per l'esercizio dell'attività. L'Iva si determina detraendo dall'Iva incassata l'imposta pagata sugli acquisti dei beni e servizi.

Per tale attività, è prevista anche la possibilità di avvalersi di un regime forfetario in base al quale **il reddito imponibile** si determina applicando all'ammontare dei ricavi il coefficiente di redditività del 25%. **L'imposta sul valore aggiunto (IVA)** è a sua volta determinata riducendo l'importo delle operazioni imponibili in misura pari al 50%.

Sono esclusi dal regime forfetario le società di capitali, comprese le società cooperative e gli enti commerciali.

Gli incassi, come per le altre attività ricettive e di ristorazione, devono essere certificati attraverso il rilascio al cliente della **ricevuta fiscale**. Il totale degli incassi giornalieri deve essere inoltre registrato nel **registro dei corrispettivi** giornalmente. È prevista anche la possibilità di registrare i corrispettivi del mese con unica registrazione entro il giorno 15 del mese successivo.



COLDIRETTI
MACERATA





COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA

CONCETTO DI CONNESSIONE E COMPLEMENTARIETÀ

L'attività agrituristica deve risultare, per legge reg.le, connessa e complementare con quella agricola che deve rimanere principale. La connessione e la complementarietà si realizzano quando per l'attività agrituristica vengono impiegate le materie prime e le strutture dell'azienda agricola e quando il volume complessivo dell'attività agrituristica, in termini di tempo-lavoro, è inferiore a quello necessario per la conduzione dell'attività agricola.

La quantificazione del tempo-lavoro necessario per l'una e l'altra attività (agricola e agrituristica) va fatta sulla base dei parametri fissi stabiliti nelle tabelle allegate al Regolamento Regionale di attuazione della legge 3 aprile 2002 n. 3. **Anche una piccola azienda di pochi ettari può, pertanto, progettare e intraprendere attività agrituristiche** se dimostra di rispettare, in fase di iscrizione all'EROA e nella fase successiva di richiesta della autorizzazione comunale, i limiti di connessione con l'attività agricola a regime.

L'art. 3 del DLGS 18/05/2001 n. 228 (legge di orientamento e modernizzazione del settore agricolo) amplia le tipologie di attività agrituristica in cui rientrano, ancorché svolte all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, anche l'organizzazione di attività ricreative, culturali e didattiche, di pratica sportiva e di ippoturismo finalizzate ad una migliore fruizione e conoscenza del territorio nonché - la degustazione dei prodotti dell'azienda, ivi inclusa la mescita del vino.

La normativa agrituristica, comprese la connessione e la complementarietà, va assolutamente rispettata

ancor più se si sono percepiti finanziamenti pubblici (tipo PSR Mis.P e J2) dato che si è sottoposti a maggiori controlli e per lungo tempo, pena denuncia penale e l'applicazione di sanzioni severissime, fino alla restituzione dei contributi stessi.

CONSIGLI PER LA QUALITÀ E L'ORIGINALITÀ DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA

- Aderire alle guide promozionali nazionali di Campagna Amica e Terranostra, tra cui "AGRITURISMO 2006", "FATTORIE DEL BUONGUSTAIO" e "ANDAR PER CANTINE", tutte editate da De Agostini.
- Tutelare, recuperare, migliorare ambiente e paesaggio agricolo e rurale.
- Mantenere quanto più possibile l'architettura tipica dei fabbricati rurali.
- Mirare alla migliore classificazione prevista dalla L.R.3/02 con richiesta di attribuzione del simbolo del "picchio" (da 1 a 5).
- Rendere disponibili materiali informativi e promozionali del territorio.
- Organizzare eventi ricreativi-didattici-culturali in azienda.
- Sentirsi protagonisti nel proprio contesto rurale e collaborare con gli enti e le istituzioni turistiche del territorio (i nuovi Sistemi Turistici Locali (STL), le Comunità Montane, le Pro-Loco, le ass.ni culturali, sportive e del dopo lavoro ecc.ecc.).



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



- Valutare le opportunità di certificazione di qualità dei propri servizi (Sistema Qualità Terranostra, ISO, EMAS, ecc.ecc.).
- Salvaguardare, valorizzare e sviluppare al meglio la connessione agricola anche al fine di poter aderire ai circuiti delle fattorie aperte, fattorie didattiche, ecc. ecc.
- Saper coniugare confort e qualità dei servizi con tipicità, atmosfera, familiarità, natura, ambiente, tradizioni, operosità agricola.
- Aderire all'associazione Terranostra di Coldiretti per usufruire di iniziative promozionali (portale Internet, Cartoguide, Fiere e Mostre di Settore ecc. ecc.) agevolazioni tariffarie (SIAE, corsi di formazione, ecc. ecc.), consulenza mirata o personalizzata e infine per una più incisiva politica associativa di settore a livello regionale e nazionale (evoluzione normativa, finanziamenti, regime di controlli sull'attività, ecc. ecc.).



COLDIRETTI
MACERATA



COME INIZIARE UN'ATTIVITÀ AGRITURISTICA

Di seguito, a puro titolo esemplificativo, **simuliamo il caso di una piccola-media azienda agricola tipo della provincia di Macerata** che non intravede più un sicuro futuro incentrato su classici ordinamenti produttivi e che nel contempo è stimolata da nuove norme e incentivi allo sviluppo (disaccoppiamento aiuti PAC, multifunzionalità, Legge di Orientamento, PSR Marche).





CARATTERISTICHE DELL'AZIENDA

Ragione sociale: azienda individuale con titolare donna, di età inferiore a 40 anni, con marito coadiuvante e due figli studenti ancora in giovane età.

Ubicazione e vocazione territoriale: in area svantaggiata ai sensi della normativa comunitaria, prossima a città d'arte, in un contesto paesaggistico-ambientale di pregio, facilmente raggiungibile grazie alla buona viabilità di accesso.

Ordinamento produttivo e caratteristiche gestionali: circa 8 Ha di superficie per gran parte coltivabili, tra cui uliveto e vigneto, orto familiare e colture estensive come cereali da granella e foraggi. Inoltre, allevamento di animali di bassa corte e di alcuni suini da ingrasso. La cantina non è ancora stata messa a norma igienica e viene comunque effettuata da anni la vendita diretta di vino comune da tavola non imbottigliato. Anche l'olio d'oliva viene ancora venduto senza



COLDIRETTI
MACERATA





aver previsto un locale apposito mentre gli animali di bassa corte sono destinati prevalentemente all'autoconsumo o a vendita saltuaria a privati.

Infine anche le carni suine sono destinate alla produzione di salumi sia per autoconsumo che per vendita diretta pur senza disponibilità di locali a norma.

Dotazione strutturale: adeguata dotazione di accessori agricoli di media vetustà e presenza di fabbricati in esubero non più necessari alla normale gestione agricola.

Situazione finanziaria: nessun indebitamento significativo e scarsa liquidità.

FASE DI APPROCCIO CON I CONSULENTI

Sulla base di queste caratteristiche e risorse, Coldiretti mette a disposizione specifici consulenti facenti capo a:

- Ufficio Animazione di Macrozona
- Impresa Verde
- Servizio qualità - Igiene - Sicurezza alimentare
- Servizio formazione
- Associazione Terranostra
- Sportello Credito
- Sportello energia
- CAA
- Servizio sviluppo e riorientamento aziendale L.R. 37

Dopo le analisi dei tecnici consulenti, si intravede per l'azienda l'opportunità di valutare un possibile svilup-



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA

po di attività agrituristica per l'integrazione del reddito aziendale anche sulla base dei possibili incentivi del PSR Marche e della politica della multifunzionalità agricola sancita dalla nuova Legge di Orientamento Agricolo, ipotizzando di erogare **un pacchetto completo di somministrazione di cibi e bevande, alloggio e attività ricreative-didattiche.**

PUNTI DI FORZA DELLO SVILUPPO AGRITURISTICO

- Collocazione territoriale vocata.
- Presenza di produzioni agricole di pregio idonee alla somministrazione di pasti.
- Attività agricola con suscettività di valorizzazione come fattoria didattica.
- Tipici fabbricati in esubero risalenti ai primi del '900, in buone condizioni di manutenzione.
- Giovane età dell'imprenditrice e dei coadiuvanti aziendali.
- Rappresentanza legale al femminile (il che può costituire priorità in fatto di sviluppo della pari opportunità).

LINEE DI SVILUPPO DELL'ORDINAMENTO PRODUTTIVO FUNZIONALE ALL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA (Tabella 3)

- **Incremento di suini da ingrasso** (7-10 capi/anno) e trasformazione delle carni sia in salumi tipici sfruttando l'opportunità di utilizzare, un domani, come laboratorio di lavorazione la stessa cucina dell'agriturismo, sia utilizzabili come carni fresche



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA



- **Incremento dell'allevamento di animali di bassa corte** (150-200 capi/anno) sfruttando l'opportunità di allestire in azienda un piccolo mattatoio in deroga.
- **Incremento della superficie ad orto familiare** (0,15-0,20 Ha) da cui ricavare maggiori produzioni distribuite su più stagioni.
- **Coltivazione di cereali e foraggi** per alimentazione zootecnica anche a garanzia della migliore rintracciabilità di processo.
- **Adeguamento di un piccolo locale** per lo stoccaggio e la vendita dell'olio d'oliva prodotto.
- **Messa a norma del locale cantina** ed eventuale imbottigliamento del vino prodotto.
- **Cura e ripristino ambientale-paesaggistico** per rendere maggiormente attraente il contesto aziendale anche a fini didattici e ricreativi.



COLDIRETTI
MACERATA



TIPOLOGIA E QUANTITÀ DEI SERVIZI AGRITURISTICI ATTIVABILI (Tabella 1 e 2)

Sante le caratteristiche aziendali e le risorse disponibili, **l'azienda potrà gestire, ad esempio:**

- **circa 10 posti letto** in camere con bagno, con servizio prevalente di mezza pensione;
- **un budget di almeno 3000 pasti/anno**, desumibile dalla stima di fabbisogno medio di materia prima per un pasto tipo, con **apertura dell'esercizio 8 mesi** l'anno. La somministrazione potrà essere incentrata



sulle carni di bassa corte (eventualmente congelabili nei momenti di surplus di produzione), ortaggi di stagione e pasta fresca fatta in casa, con integrazione, mai prevalente, di altre tipologie di prodotti, elaborando semplici piatti tipici della gastronomia rurale maceratese, sempre attenti a rientrare nei parametri di approvvigionamento previsti dalla legge;

- **organizzazione di attività ricreative e culturali sotto forma di fattoria aperta e/o fattoria didattica e/o sportive/salutistiche**, valorizzando le peculiarità agricole, i locali agrituristicamente a norma in grado di svolgere anche funzioni di aula, i contatti e la collaborazione con enti e istituzioni locali (Sistemi Turistici Locali-Pro-loco, scuole, Ass.ni culturali, sportive, del dopo lavoro, ecc.ecc.), mirando a target diversificati di utenza agrituristica e praticando prezzi di mercato confacenti alla tipologia e qualità dei servizi erogati. Si cureranno, a tal fine, la segnaletica aziendale, le attrezzature didattiche, l'ordine e l'igiene generale dei siti aziendali, le buone pratiche agronomiche e il benessere animale.



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA



RISULTATI ATTENDIBILI

Gli adeguamenti previsti, a regime, all'ordinamento produttivo e l'ubicazione dell'azienda in zona svantaggiata, fanno prevedere una piena connessione e complementarietà tra attività agricola e agrituristica e una capacità di approvvigionamento superiore al 25% di prodotto aziendale, in grado di far fronte alla prevista somministrazione di pasti.

La redditività dell'investimento, anche alla luce del favorevole regime fiscale-amministrativo in vigore per il settore, si ipotizza soddisfacente, facendo cogliere all'impresa, a regime, un importante obiettivo di integrazione del reddito e di multifunzionalità agricola che consentirà di diversificare la gestione aziendale a medio-lungo termine, riducendo i rischi di marginalizzazione economica.

I risultati migliorerebbero ancor più se l'azienda potesse beneficiare di specifici finanziamenti di settore per sviluppare, magari una prima parte funzionale di inve-



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOOSTRA
MACERATA





stimenti e migliorare o incrementare successivamente i servizi erogati sulla base delle prime esperienze di gestione.

In tal caso sarà importante valutare i tempi di inizio dell'investimento in funzione dell'eventuale presentazione di un progetto per accedere a possibili bandi di finanziamento (vedi PSR Marche).

Sarà quindi importante, sin dall'inizio, una oculata gestione finanziaria (plausibile necessità per l'azienda di accesso a mutui o prestiti) tendendo conto della onerosità degli investimenti immobili e che eventuali, futuri contributi pubblici di settore potranno ancora essere soggetti alla regola del "de minimis" che prevede erogazioni solo fino a 100.000 euro ogni tre anni.



**COLDIRETTI
MACERATA**



**TERRANOSTRA
MACERATA**



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOOSTRA
MACERATA





COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOOSTRA
MACERATA

Tabella 1

**Proiezione a regime del tempo-lavoro impegnato
nell'attività agrituristicistica**

Tipologia di servizio agrituristicistico	Periodo apertura e/o n° pasti/notti totali	Quantità di posti letto e/o gruppi di 20 pasti e/o n° spuntini	Giornate unitarie lavoro posto letto e/o gruppo pasti e/o spuntino	Totale giornate lavoro
Solo alloggio/notti/anno		0	0	0
Alloggio con prima colazione			0	0
Alloggio con prima colazione e mezza pensione		10	19	190
Alloggio con prima colazione e mezza pensione			0	0
pernottamento		0	0	0
Somministrazione di pasti/anno	3.000	150	1	150
Somministrazione di spuntini			0	0
TOTALE GIORNATE PARZIALE				340
Maneggio	N° cavalli	0	10	0
Altre attività sportivo-ricreative			10%	34
Fattoria didattica			10	10
Corsi			0	0
TOTALE GIORNATE LAVORO AGRITURISMO				384
TOTALE GIORNATE LAVORO AGRICOLO AL 2006				2454
TOTALE GIORNATE LAVORO AGRICOLO AL 2008				2454


Tabella 2
PROIEZIONE DELLA CAPACITA' DI AUTOAPPROVVIGIONAMENTO AZIENDALE DEL 25% DI PRODOTTI AGROALIMENTARI SULLA BASE DEL PASTO TIPO SOMMINISTRABILE

TIPOLOGIE PRODOTTI ALIMENTARI E VARI	COMPOSIZIONE PASTO TIPO (kg)	FABBISOGNO KG PRODOTTI PER TOTALE PASTI 3000	DISPONIBILITÀ KG PRODOTTI	VALORE UNITARIO/KG PRODOTTI NECESSARI	CARATTERISTICHE DI PRODOTTO E/O PROCESSO AZIENDALE	VALORE ECONOMICO TOTALE PRODOTTI	VALORE ECONOMICO DEI PRODOTTI AZIENDALI
Carni bovine fresche	0,080	240	0	5,00		1.200,00	0,00
Carni fresche di bassa corte	0,200	600	450	4,13	Passaggio a peso morto	2.478,00	1.858,50
Carni suine fresche	0,150	450	450	3,00	Passaggio a peso morto	1.350,00	1.350,00
Altre carni	0,500	1500	0	5,00		7.500,00	0,00
Pasta secca	0,100	300	0	1,19		357,00	0,00
Carni suine fresche per noricineria	0,050	150	150	12,00	Passaggio prodotto stagionato	1.800,00	1.800,00
Formaggi	0,050	150	0	9,30		1.395,00	0,00
Uova	0,020	60	60	8,00		480,00	480,00
Ortaggi	0,100	300	300	1		300,00	300,00
Frutta	0,050	150	0	1,55		232,50	0,00
Farine	0,05	150	0	0,52		78,00	0,00
Olio d'oliva	0,020	60	60	6,71		402,60	402,60
Vino	0,050	150	150	1,29	Necessità di cantina a norma	193,50	193,50
Zuccheri	0,015	45	0	1,03		46,35	0,00
Caffè	0,010	30	0	12,91		387,30	0,00
Spezie	0,004	12	0	8		96,00	0,00
Acqua minerale e bibite	0,100	300	0	0,77		231,00	0,00
Liquori	0,010	30	0	7,7		231,00	0,00
TOTALI						18.758,25	6.384,60
VALORE PERCENTUALE DEL PRODOTTO AZIENDALE						%	34,04

Tabella 3**Proiezione dell'ordinamento produttivo a regime triennale**

I° anno				II° anno				III° anno				MEDIE
Colture	Ha	N° g.g.	Tot. g.g.	Colture	Ha	N° g.g.	Tot. g.g.	Colture	Ha	N° g.g.	Tot. g.g.	Media g.g. lavoro
Orzo	3	5	15	Orzo	3	5	15	Orzo	3	5	15	
Mais	2	8	16	Orzo	2	8	16	Mais	2	8	16	
Vigneto	0,72	92	66,24	Orzo	0,72	92	66,24	Vigneto	0,72	92	66,24	
Orto familiare	0,2	390	78	Orzo	0,2	390	78	Orto familiare	0,2	390	78	
Foraggiere avv.	2	9	18	Orzo	2	9	18	Foraggiere avv.	2	9	18	
Uliveto da olio	0,5	108	54	Orzo	0,5	108	54	Uliveto da olio	0,5	108	54	
			0				0				0	
Totale SAU	8,42	Totale	247,2	Totale SAU	8,42	Totale	247,2	Totale SAU	8,42	Totale	247,2	247,24
Allevamenti	Capi			Allevamenti	Capi	N° g.g.	Tot. g.g.	Allevamenti	Capi	N° g.g.	Tot. g.g.	
Bassa corte familiare (gruppi da 30)	160		5,3	Bassa corte familiare (gruppi da 30)	160		5,3	Bassa corte familiare (gruppi da 30)	160		5,3	
Suini da ingrasso	8	57	57	Suini da ingrasso	10	57	57	Suini da ingrasso	10	57	57	
		Totale	62,3			Totale	62,3			Totale	62,3	62,30
Prodotti trasformati	q.li	N° g.g.	Tot. g.g.	Prodotti trasformati	q.li	N° g.g.	Tot. g.g.	Prodotti trasformati	q.li	N° g.g.	Tot. g.g.	
Cantina	30	2	60	Cantina	30	2	60	Cantina	30	2	60	
Vendita di vino DOC	25	5	125	Vendita di vino DOC	25	5	125	Vendita di vino DOC	25	5	125	
Carni suine fresche peso morto per vendita	5	2	10	Carni suine fresche peso morto per vendita	5	2	10	Carni suine fresche peso morto per vendita	5	2	10	
Salumi stagionati	1,5	2	3	Salumi stagionati	1,5	2	3	Salumi stagionati	1,5	2	3	
Carni bassa corte fresche peso morto per vendita	4,5	2	9	Carni bassa corte fresche peso morto per vendita	4,5	2	9	Carni bassa corte fresche peso morto per vendita	4,5	2	9	



**COLDIRETTI
MACERATA**



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



BIBLIOGRAFIA

- Legge regionale 3 aprile 2002, n.3 “norme per l’attività agrituristica e per il turismo rurale” e s.m.i.
- Regolamento regionale 21 ottobre 2002 n.4 “attuazione della legge regionale 3 aprile 2002 n.3 sull’attività agrituristica e il turismo rurale e s.m.i.
- Deliberazione della G.R. n.1390 del 04/07/2000 L.n.526/99-individuazione delle industrie alimentari che possono adottare misure dirette a semplificare le procedure del sistema HACCP.
- Regolamento CEE n° 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della Legislazione Alimentare, istituisce l’Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento CEE n° 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari e s.m.i.
- D.Lgs. 26/05/1997 n°155: “Attuazione delle direttive 93/43/CEE - 96/3/CE Concernente l’Igiene dei prodotti alimentari” e s.m.i.
- Decreto legislativo 18 maggio 2001, n.228 “Orientamento e modernizzazione del settore agricolo a norma dell’articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n.57” e s.m.i.
- DPR 633/72 Tabella A-prodotti agricoli e ittici
- Linee guida per rilascio autorizzazione sanitaria-art.2 legge 283/62 - ASL n.8 - Macerata



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA