

AGRITURISMO:

ADEMPIMENTI E CONTROLLI DELL'ATTIVITA'
AGRITURISTICA NELLA REGIONE VENETO



INTRODUZIONE

Questo *vademecum* è rivolto ai soci di Confagricoltura Veneto che, nelle proprie aziende agricole, svolgono anche attività agrituristica. Intende fornire una risposta a due esigenze particolarmente sentite dagli operatori del settore: disporre di una guida snella e comprensibile, contenente i requisiti fondamentali stabiliti dalle norme, e avere un primo orientamento nel complesso e variegato mondo di enti e autorità che eseguono o possono eseguire controlli.

Lo scopo è di dare all'operatore uno strumento di prima autovalutazione interna sulla propria attività aziendale, evitando d'incorrere in errori e sanzioni, consentendo di operare al meglio e con relativa serenità, pure di fronte a un complesso di norme, articolate su più livelli e competenze, spesso farraginose e suscettibili a diverse (e opinabili) interpretazioni, ma che vanno comunque osservate. Si potranno così fare valere le oggettive e legittime ragioni per contrastare quelle che sono delle palesi patologie per il sistema produttivo, che ne distorcono il corretto funzionamento e sono da ostacolo alla libertà d'impresa.

Il presente *vademecum* non avrebbe potuto essere realizzato senza il fondamentale contributo dei funzionari di Confagricoltura Veneto e delle Unioni provinciali.

Un particolare ringraziamento va a chi ha creduto in questo lavoro, il dott. Luigi Bassani, direttore di Confagricoltura Veneto, a chi lo ha coordinato, Adolfo Andrichetti e Clarissa Gulotta, e a tutti i tecnici delle sedi provinciali di Confagricoltura Veneto che hanno dato il loro preziosissimo contributo. A tutti loro il più vivo ringraziamento da parte mia e di tutti i soci di Agriturismo Veneto.

Leonardo Granata

Presidente Agriturismo Veneto

SOMMARIO

L'attività agrituristicà	5
Requisiti dell'attività agrituristicà	5
Requisiti per gli immobili destinati all'attività agrituristicà	7
Adempimenti per lo svolgimento dell'attività agrituristicà	8
I servizi di ospitalità agrituristicà	10
Requisiti per l'ospitalità al chiuso	10
Requisiti per l'ospitalità all'aperto	10
Adempimenti per i servizi di ospitalità	11
Norme igienico-sanitarie per i servizi di ospitalità	11
I servizi di ristorazione e spuntini	12
Requisiti	12
Adempimenti	13
Norme igienico-sanitarie	14
Piscine e centri benessere	15
Norme igienico –sanitarie per piscine e centri benessere	15
Competenze e controlli in materia di agriturismo	17
Competenze Regione, Province e Comuni	17
Competenze Nas, Guardì di Finanza, Corpo Forestale dello Stato	18
Competenze Inps, Asl	19
La fiscalità in agriturismo	21
Conclusioni	23
Contatti	25

L'ATTIVITA' AGRITURISTICA

REQUISITI DELL'ATTIVITA' AGRITURISTICA

1. Svolgere attività agricola da almeno un biennio, nel biennio immediatamente precedente al riconoscimento.

- Il requisito non è richiesto ai parenti o affini fino al terzo grado che subentrano nella titolarità dell'azienda, anche in forma societaria, all'imprenditore agriturismo che subentra a se stesso costituendo una nuova società. Se il subentro avviene nella forma di società di capitali, il subentrante deve avere la qualifica di amministratore.
- Il requisito può essere posseduto, oltre che dal titolare e dal legale rappresentante, anche dai partecipi nelle imprese familiari (art.230 bis c.c.), dai soci nelle società di persone, da amministratori e/o soci persone fisiche munite di apposita delega nelle società di capitali.
- Se viene meno il soggetto che possiede il requisito del biennio, l'impresa entro 30 giorni deve comunicare alla Provincia il nominativo del sostituto ed entro 12 mesi il ripristino del requisito o la condizione di deroga, pena la decadenza. Nel frattempo l'attività può continuare.



2. Aver superato il corso di formazione professionale mediante verifica finale.

- Il corso deve essere organizzato e gestito da organismi di formazione accreditati e avere durata di almeno 100 ore.
- Sono esentati dal corso i laureati in agraria o coloro che sono in possesso di titoli equipollenti.
- Il requisito può essere posseduto, oltre che dal titolare e dal legale rappresentante, anche dai partecipi nelle imprese familiari (art.230 bis c.c.), dai soci nelle società di persone, da amministratori e/o soci persone fisiche munite di apposita delega nelle società di capitali.
- La validità del corso è di 5 anni dalla data del superamento. Se trascorsi i 5 anni l'attività non è stata avviata, va frequentato e superato un corso di aggiornamento che ha validità di altri 5 anni. In presenza di attività agriturismo, il corso ha durata illimitata.
- Se viene meno il soggetto che possiede il requisito del corso, l'impresa entro 30 giorni deve comunicare alla Provincia il nominativo del sostituto ed entro 12 mesi il ripristino del requisito o la condizione di deroga, pena la decadenza. Nel frattempo l'attività può continuare.
- Per la partecipazione a bandi pubblici e per interventi edilizi, il riconoscimento della Provincia viene concesso con la sola iscrizione al corso, che dovrà comunque essere superato prima dell'inizio dell'attività, e tale esito dovrà essere comunicato alla Provincia.
- Ai fini del riconoscimento della Provincia, sono riconosciuti anche i corsi non tenuti in Veneto, purché rispettino i requisiti previsti dalle rispettive Regioni.

3. L'attività agrituristica deve essere in rapporto di connessione con quella agricola.

- Va dimostrato con il piano agrituristico aziendale

4. L'attività agricola deve essere prevalente rispetto a quella agrituristica

- Va dimostrato con il piano agrituristico aziendale.
- Il requisito è rispettato quando il tempo di lavoro impiegato nell'anno nell'attività agricola è superiore a quello impiegato nell'attività agrituristica o a quello risultante dalla somma fra quest'ultimo e quello impiegato nel turismo rurale e/o nella fattoria didattica.
- Il requisito non è richiesto nei casi seguenti:
se l'azienda agrituristica pratica l'ospitalità all'aperto o al chiuso per non più di 10 persone;
se l'azienda agrituristica è ubicata in zona montana e rivolga la propria attività di ospitalità o di ristorazione a non più di 10 persone.

5. Nelle attività agrituristiche, il lavoro può essere prestato da:

- imprenditore o rappresentante legale;
- coadiuvanti, partecipi e collaboratori familiari entro il IV grado nelle imprese familiari;
- soci nelle società di persone;
- amministratori e soci nelle società di capitali nel limite massimo di 3.500 ore annue comprese agricole;
- dipendenti e assimilati con tutte le forme di contratti di lavoro.
- E' possibile utilizzare per l'attività agrituristica soggetti esterni all'azienda agricola, ivi compresi lavoratori alle dipendenze non contrattualizzati, solo per attività e servizi complementari (quali ad esempio addetti alle pulizie o bagnini). In altri casi può essere usato come criterio pratico di valutare se il lavoratore non ha contatto con il pubblico. In tal caso si può considerare esterno all'attività agrituristica vera e propria.

6. Il riconoscimento provinciale può essere concesso anche alle singole Unità Tecniche Economiche (UTE) se dotate di propri mezzi di produzione ed organizzazione autonoma. Ciò anche se l'impresa ha sede in altra regione e l'UTE è ubicata in Veneto.

Si può utilizzare ai fini del riconoscimento, se l'azienda ha sede in Veneto, anche terreni ubicati in altre regioni, purché ricompresi nella stessa UTE.

7. Si può chiedere per motivate ragioni la sospensione temporanea dell'attività agrituristica per un periodo massimo di 365 giorni per ogni quinquennio successivo alla presentazione della segnalazione certificata d'inizio attività (SCIA)

REQUISITI PER GLI IMMOBILI DESTINATI ALL'ATTIVITA' AGRITURISTICA



1. Sono utilizzabili per le attività agrituristiche **fabbricati rurali o parti di essi non più necessari per le attività di coltivazione, selvicoltura, allevamento, nonché per le attività connesse.**
2. I fabbricati devono essere **ubicati nel fondo aziendale** indipendentemente dalla destinazione urbanistica del fondo stesso e collocati anche in corpi separati dal centro aziendale.
3. Sono utilizzabili anche **edifici di pregio quali ville venete** ecc., nella disponibilità dell'azienda agricola.
4. I fabbricati rurali utilizzati per l'agriturismo **non sono soggetti a cambio di destinazione d'uso.**
5. Sono sempre **consentiti**:
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria;
 - il restauro e il risanamento conservativo;
 - la ristrutturazione edilizia;
 - gli ampliamenti fino al 10% del volume esistente solo per adeguamenti tecnologici, igienico-sanitari e per l'eliminazione delle barriere architettoniche;
 - l'ampliamento della casa di abitazione fino a 1.200 mc. complessivi.
6. **Accessibilità e superamento delle barriere architettoniche:**
 - non è richiesto alle aziende agrituristiche ubicate in zona montana e a quelle la cui ricettività non supera i 10 posti letto.
 - Oltre i 10 posti letto, obbligo di una stanza accessibile fino a 20 posti letto, di due stanze oltre i 20 posti letto.
 - Nell'ospitalità all'aperto, obbligo di almeno una piazzola accessibile.
 - Gli obblighi di cui sopra possono essere adempiuti con opere provvisorie.
 - E' consentita una deroga motivata per le aziende nelle quali non sia possibile la modifica della tipologia architettonica degli edifici conseguente alla realizzazione degli interventi.
7. Sono sempre consentiti gli interventi edilizi per l'adeguamento alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria e altro.
8. Possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.
9. E' consentito derogare ai limiti di altezza ed alle percentuali di superficie illuminante per gli edifici aventi caratteristiche di particolare pregio architettonico, storico ed ambientale.

1. Istanza di riconoscimento tramite PEC alla Provincia

- Va corredata dei documenti necessari, tra cui copia del documento di identità valido, e del Piano agrituristico aziendale, compilato direttamente o tramite soggetto terzo (CAA) utilizzando [l'apposito applicativo](#).
- Trascorsi 60 giorni (30 se l'istanza proviene da CAA) scatta il silenzio assenso. Entro tale termine la Provincia può chiedere l'integrazione della documentazione, che deve avvenire entro i 30 giorni successivi, altrimenti la Provincia può rigettare l'istanza o disporre la modifica delle attività esercitabili.

2. Presentazione della SCIA al Comune (SUAP – Sportello Unico Attività Produttive)

- Avviene contestualmente alla presentazione della domanda di riconoscimento dei requisiti alla Provincia.
- Con la SCIA si attesta la conformità al Piano aziendale presentato alla Provincia e il possesso dei requisiti richiesti. Quindi la SCIA deve contenere anche tutte le informazioni atte ad identificare l'impresa, le attività e le modalità di esercizio delle stesse (denominazione, recapiti, PEC, insegna, locali e spazi con relative planimetrie, numero di posti letto e di piazzole ecc.).
- Non è necessario presentare subito la SCIA se il piano agrituristico ha valore di richiesta del riconoscimento dei requisiti per le nuove aziende agrituristiche che però non sono ancora in grado di avviare l'attività.

3. Obbligo di aggiornamento del Piano agrituristico nei casi seguenti:

- nuove attività agrituristiche o incremento di quelle esistenti;
- diminuzione del tempo dedicato alle attività agricole o del tempo-lavoro complessivo disponibile;
- utilizzazione di immobili diversi.

In questi casi, come per la variazione dei requisiti soggettivi e di deroga alle percentuali di provenienza dei prodotti, si applica la procedura generale di cui sopra.

4. Obbligo di avvio dell'attività entro due anni dal riconoscimento della Provincia, fatte salve eventuali cause di forza maggiore riconosciute dalla normativa.

5. Esporre al pubblico la SCIA, il simbolo regionale del turismo veneto e il logo dell'attività.

Il logo del turismo veneto è scaricabile dal [sito della Regione Veneto](#).

Esempio del cartello da esporre:



6. La normativa prevede che venga implementato a livello regionale un sistema di classificazione delle strutture agrituristiche in linea con quanto previsto dalla norma nazionale. La Regione Veneto non ha per il momento ancora varato tale sistema.
7. **Comunicare al Comune l'eventuale sospensione temporanea dell'attività**, precisando motivi e durata
8. Comunicare al Comune, entro 30 giorni, la **cessazione dell'attività**.

I SERVIZI DI OSPITALITA' AGRITURISTICA

REQUISITI PER L'OSPITALITA' AL CHIUSO



1. Non più di **30 posti letto** in camere, unità abitative o combinazione fra le prime e le seconde,
2. **Servizi igienico-sanitari ogni 5 posti letto.**
Nelle camere sprovviste di servizi igienici sanitari completi, è obbligatorio almeno la presenza di un lavello.
3. Camere: ammobiliate e accesso indipendente
4. Unità abitative: composte da camere da letto, soggiorno, cucina e servizi igienici autonomi.
5. In ogni camera da letto è possibile aggiungere, in via temporanea e su richiesta del cliente, un **ulteriore posto letto in deroga**, di cui non si tiene conto ai fini del calcolo del limite massimo di posti letto, e che va rimosso quando il cliente è partito.
6. Gli ospiti di meno di 5 anni non paganti non sono calcolati nel numero di posti letto occupati.
7. Devono essere comunque rispettati i requisiti previsti per le abitazioni in termini di superficie per posto letto.
8. Nell'indicazione dei servizi aziendali può essere usata la dizione **"servizio di pernottamento e prima colazione"**, mentre nell'offerta all'estero è consentito l'utilizzo della traduzione di "servizio di bed & breakfast".

REQUISITI OSPITALITA' ALL'APERTO

1. Non più di **30 persone ospitate**. Gli ospiti di meno di 5 anni non paganti non sono calcolati.
2. **Servizi igienico-sanitari ogni 10 persone ospitate,**
3. Gli **agricampeggi** possono disporre di unità abitative mobili, ma l'offerta di soggiorno deve riguardare in prevalenza turisti provvisti di mezzi mobili di pernottamento.
La prevalenza va calcolata sul numero delle piazzole:



quelle preallestite devono essere in numero inferiore rispetto a quelle libere. Le unità abitative mobili non necessitano di alcun permesso edilizio e devono conservare i meccanismi di rotazione in funzione e non possedere collegamenti fissi al terreno.

ADEMPIMENTI PER I SERVIZI DI OSPITALITA'

1. **Comunicare alla Provincia arrivi e presenze** degli ospiti alloggiati ai fini delle rilevazioni statistiche. [Come fare](#)
2. **Registrare e comunicare le generalità delle persone alloggiate** ai sensi delle leggi sulla pubblica sicurezza. [Servizio Alloggiati Web](#)
3. Esporre nella camera (o nel luogo di ricevimento per l'ospitalità all'aperto) il **cartellino contenente il prezzo massimo del pernottamento** e dei servizi collegati. [Esempio tabella prezzi](#)

NORME IGIENICO –SANITARIE PER I SERVIZI DI OSPITALITA'

Il dimensionamento delle camere, servizi igienici, abitazioni, sono eredità di Regi Decreti che valutavano le esigenze fisiologiche per i soggiornanti e, conseguentemente, i volumi d'aria (e ossigeno) in grado di soddisfare tali bisogni. Tali parametri oggi si trovano nei regolamenti edilizi e di igiene dei vari comuni.

L'attività ricettiva NON è soggetta ad autorizzazione sanitaria, ma ad una autocertificazione o, al più, all'asseverazione di tecnico abilitato (ingegnere, architetto o geometra).

Per le attività ricettive (come per piscine e centri benessere) dovrà inoltre valutarsi un piano di prevenzione per la legionellosi (*legionella pneumophila*) anch'esso da gestirsi con sistema HACCP.

REQUISITI

1. Il **PRODOTTO OFFERTO** deve provenire in base alle percentuali seguenti, calcolate in termini di valore su base annua e tenendo conto dei prezzi di vendita praticati nella zona¹.

- per **almeno il 65% del totale (35% per la montagna) dall'azienda agricola connessa con l'agriturismo**.

- Sono considerati aziendali:

- a) i prodotti coltivati o allevati per un ciclo produttivo²;
- b) i prodotti ottenuti da materie prime aziendali trasformate all'interno o all'esterno dell'azienda, in quest'ultimo caso i prodotti animali devono essere allevati, macellati e lavorati in Veneto, se di origine vegetale raccolti e lavorati in Veneto;
- c) i prodotti provenienti da società con sede produttiva in Veneto, a cui l'impresa agrituristica aderisce e alla quale conferisce la materia prima necessaria per ottenerli, se vi è stretta corrispondenza fra materia prima conferita e prodotto finale;
- d) i prodotti provenienti dal prelievo venatorio nelle aziende agri-turistico-venatorie, se l'operatore agrituristico ha parte nella gestione dell'agri-turistico-venatoria.

- La percentuale del 65%(35% per la montagna) può ***essere ridotta fino al 50% (25% per la montagna) sostituendo la parte mancante con prodotti DOP, DOCG, DOC, IGT, biologici certificati, Qualità Verificata (QV) e Piccole Produzioni Locali (PPL)***, provenienti da aziende agricole o imprese artigiane

alimentari aventi sede nel territorio regionale anche attraverso i canali della distribuzione commerciale.

- La percentuale può essere derogata per motivi di forza maggiore come calamità atmosferiche, fitopatie, epizootie accertate dalla Giunta regionale o altre cause non imputabili all'operatore e adeguatamente comprovate.

- per **non più del 15% del totale dal libero mercato**



¹ Nell'ambito dei prodotti alimentari utilizzati per l'attività agrituristica di somministrazione pasti e/o spuntini ciascuna provincia ha elaborato proprie tabelle di calcolo.

² Art. 2135 Codice Civile: "Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali si intendono le attività dirette alla cura ed allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il fondo, il bosco o le acque dolci, salmastre o marine".

- In questa percentuale sono inclusi soltanto prodotti accessori o complementari alla preparazione e somministrazione, con esclusione dei prodotti pronti al consumo, di produzione industriale, di provenienza estera.
- per la **percentuale restante (oscillante dal 20 al 35%) da aziende agricole o imprese artigiane alimentari aventi sede nel territorio regionale**, anche attraverso i canali della distribuzione commerciale.

2. La **SOMMINISTRAZIONE** può essere svolta:

- entro il **numero massimo di posti a sedere previsto dall'autorizzazione igienico-sanitaria** dei locali;



- entro il **numero massimo annuo di pasti, spuntini e bevande individuato dal Piano agrituristico**.

3. Somministrazione di **SPUNTINI**

Per somministrazione di spuntini si intende il **consumo sul posto di prodotti dell'azienda sotto forma di assaggi o panini** e presentati come tali al pubblico e in menù.

4. Servizio di **PRIMA COLAZIONE**

Non è somministrazione la gestione del servizio di prima colazione nell'ospitalità. Tuttavia questa deve essere segnalata con SCIA al SUAP comunale per la Registrazione presso l'Azienda ULSS di competenza. Deve inoltre essere predisposta la procedura di autocontrollo come per tutte le attività alimentari.

5. **SELVAGGINA** abbattuta a caccia

Può essere somministrata dalle aziende agrituristiche in conto cottura per **eventi esclusivamente dedicati che non superino il numero di 20 in un anno solare**, previo rilascio da parte del cacciatore di un documento di titolarità degli animali cacciati.

ADEMPIMENTI PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE E SPUNTINI

1. Esporre al pubblico e nel menù **l'elenco delle pietanze, delle bevande e degli altri prodotti serviti**, indicando i prezzi e la provenienza dei prodotti.
Nel menù va inoltre indicato l'elenco degli allergeni presenti nelle pietanze.

Il comparto alimentare agrituristico è soggetto a registrazione sanitaria. Le modalità con la quale si ottiene la registrazione sono attualmente codificate dalla Dgr del Veneto 3710 del 2007, attraverso la presentazione di una documentazione che prevede, tra l’altro, il modello B1, le planimetrie descrittive dei locali ed attrezzature, la relazione sui requisiti della struttura, cosa ci si fa e come lo si fa. La presentazione della documentazione avviene in forma telematica attraverso il portale di Unioncamere “impresa di un giorno” con valore autocertificativo. L’Operatore del settore Alimentare autocertifica che tutti i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie sono soddisfatti. Ad ogni significativa variazione di titolarità, struttura, prodotto e processo produttivo, si ha l’obbligo di effettuare l’aggiornamento della registrazione.

Nella successiva fase gestionale, la norma igienica prescrive che venga effettuata la gestione del rischio alimentare attraverso procedure di autocontrollo con sistema HACCP (art. 5 Reg. CE 852/2004). E’ necessario che tali procedure siano aderenti alle effettive modalità gestionali della azienda e siano comunque quanto più semplici possibile.

La norma agrituristica della Regione Veneto consente all’operatore alimentare di utilizzare la cucina dell’agriturismo, che ricordiamo può solamente somministrare l’alimento, anche per le trasformazioni come azienda agricola o piccole produzioni locali, che consentono anche di vendere il prodotto alimentare. E’ necessario per tale molteplice obiettivo effettuare una Scia di registrazione per ognuno dei 3 ambiti operativi (agriturismo, azienda agricola, PPL), rispettando i vincoli per ognuno dei tre ambiti.

PISCINE E CENTRI BENESSERE



1. Sono servizi accessori all'ospitalità e alla ristorazione, quindi **riservati ai clienti dell'azienda agrituristica**.
2. Qualora la piscina sia servizio accessorio di un'attività di ristorazione, si applica l'Accordo Ministero della salute-Regioni del 16.1.2003, per cui la piscina agrituristica rientra in questo caso (e solo in questo caso) nella categoria delle piscine ad uso collettivo, con tutti gli obblighi relativi (in primis bagnino e locali appositi uso spogliatoio). In una situazione normativa ancora da chiarire, si segnala che un'interpretazione della norma prevede che la presenza di un bagnino diventi comunque obbligatoria qualora si superino i 120 mq di superficie e la profondità massima di 140 cm.
3. Gli ospiti di **fattorie didattiche e attività di turismo rurale ne possono usufruire solo se l'azienda di cui si tratta ne è autorizzata come agrituristica**.
4. Per il lavoro relativo possono essere utilizzati soggetti esterni (esempio: bagnini)
5. Relativamente alle piscine, dopo la concessione edilizia, è necessario fare domanda di agibilità ed accatastamento.

NORME IGIENICO -SANITARIE PER PISCINE E CENTRI BENESSERE

Le piscine fanno riferimento all'Accordo Stato Regioni del 2003 sia nei requisiti strutturali che nei requisiti igienici dell'acqua in vasca e dei sistemi di trattamento di quest'ultima. Nella gestione igienica e della prevenzione agli infortuni nella piscina è obbligatorio predisporre delle procedure di autocontrollo con sistema HACCP. Importante è da ricordare che per superfici non superiori ai 120 mq e profondità non superiori ai 140 cm, non è necessaria la presenza continuativa di un bagnino brevettato ed è sufficiente la presenza che abbia effettuato il corso di primo soccorso. Nel caso l'accesso sia aperto anche a fruitori di servizi extra ricettivi, sarà da prevedere la disponibilità di servizi igienici, spogliatoi e docce. L'attivazione è soggetta a concessione edilizia ed inizio attività al comune e sindaco. NON è prevista l'autorizzazione sanitaria.

Per quanto riguarda i centri benessere, rivolti ai soli fruitori dell'attività ricettiva, è necessario porre attenzione alle attrezzature e servizi offerti, poiché questi non dovranno interessare la sfera dell'attività di estetica o, meglio, potranno essere esercitati solamente in presenza di estetista diplomata, eventualmente con chiamata a gettone. Violazioni specifiche sono previste per l'esercizio abusivo dell'attività di estetista anche per la sola detenzione di attrezzature professionali non consentite.

Anche per piscine e centri benessere dovrà valutarsi un piano di prevenzione per la legionellosi (legionella pneumophila) anch'esso da gestirsi con sistema HACCP.

COMPETENZE E CONTROLLI IN MATERIA DI AGRITURISMO

COMPETENZE REGIONE³



- Normazione, promozione, coordinamento.
- Esercizio, previa diffida, del potere sostitutivo nei confronti degli Enti locali inadempienti nelle funzioni di vigilanza e controllo, attraverso la nomina di un commissario ad acta ed eventualmente la revoca delle funzioni attribuite.

COMPETENZE PROVINCE



- **Controllo generale del rispetto dei requisiti, modalità e condizioni di esercizio dell'attività con applicazione delle relative sanzioni.**

I controlli sono fatti a campione annualmente almeno sul 20% delle attività turistiche connesse al settore primario, secondo un piano basato sull'analisi del rischio. La provincia deve trasmettere annualmente alla Giunta regionale una relazione sui risultati dell'attività di controllo.

- Esame e **approvazione del Piano agrituristico aziendale e conseguente verifica dei requisiti di connessione e prevalenza che devono essere dimostrati nel Piano.**
- Ricezione della SCIA su invio del Comune.
- **Classificazione** delle aziende agrituristiche.
- **Rilascio dell'autorizzazione temporanea a derogare al requisito della percentuale dei prodotti aziendali** per cause di forza maggiore dovute, per es., a calamità atmosferiche, fitopatie, epizootie.

COMPETENZE COMUNI

- **Ricezione della SCIA** e trasmissione di una copia alla Provincia.

³ Il 30 dicembre 2016 è stata approvata la LR 30 (Collegato alla Legge di stabilità regionale 2017) con la quale viene istituito il Servizio regionale di vigilanza. La riorganizzazione del settore potrebbe avere ricadute anche nei controlli in materia di svolgimento dell'attività agrituristiche.

- Ricezione delle **comunicazioni di sospensione e di cessazione dell'attività** e invio copia alla Provincia.

COMPETENZE NAS – NUCLEI ANTISOFISTICAZIONI



Carabinieri N.A.S.

- **Conservazione e trasformazione** prodotti alimentari
- Caratteristica fondamentale dei NAS è la dipendenza funzionale dal Ministro della Salute in virtù della quale hanno i poteri degli Ispettori Sanitari; poteri che ne legittimano l'operato in **tutti quei luoghi ove vi è produzione, somministrazione, deposito o vendita di prodotti destinati all'alimentazione umana.**

COMPETENZE GUARDIA DI FINANZA



- La Guardia di Finanza è uno speciale Corpo di Polizia che dipende direttamente dal Ministro dell'Economia e delle Finanze e la sua missione è quella di **Forza di polizia a competenza generale su tutta la materia economica e finanziaria.**
- I suoi compiti riguardano in particolare la **prevenzione, ricerca e denuncia delle evasioni e delle violazioni finanziarie** come contrasto all'evasione ed elusione fiscale e la vigilanza sull'osservanza delle disposizioni di interesse politico-economico, ma anche il contrasto all'economia e al lavoro sommersi.
- I compiti della Guardia di Finanza sono sanciti dalla legge di ordinamento del 23 aprile 1959, n. 189 e dal decreto legislativo 19 marzo 2001, n. 68, in attuazione dei principi direttivi della legge n. 78/2000

COMPETENZE CORPO FORESTALE DELLO STATO⁴



Corpo Forestale dello Stato

- Il Corpo forestale dello Stato è una forza di polizia specializzata nella **tutela del patrimonio naturale e paesaggistico, nella prevenzione e repressione dei reati in materia ambientale e agroalimentare.**
- Fra i diversi Nuclei in cui si articola il Corpo, segnaliamo:
 - il **Nucleo Agroalimentare e Forestale (NAF)**, che si occupa della sicurezza dei consumatori e della corretta applicazione dei regolamenti

⁴ A partire da Gennaio 2017 il Corpo Forestale dello Stato, pur mantenendo le proprie specificità, è stato assorbito dall'Arma dei Carabinieri (cd. "Legge Madia")

comunitari in materia agricola e forestale, contrastando anche il fenomeno della contraffazione a tutela del made in Italy.

- il **Nucleo Investigativo dei Reati in Danno agli Animali (NIRDA)** destinato alle attività di prevenzione e repressione delle violazioni in materia di benessere degli animali.
- I molteplici compiti affidati al Corpo sono sanciti dalla [Legge n. 36 del 6 febbraio 2004](#).

COMPETENZE INPS



L'Inps ha compiti di vigilanza svolti dai propri ispettori sugli **aspetti contrattuali e previdenziali dell'attività di agriturismo**, con l'obiettivo dell'affermazione del rispetto dei diritti previdenziali ed assicurativi e la garanzia di eque condizioni di concorrenza tra le imprese sul mercato.

COMPETENZE ASL

Le ULSS esercitano un'operatività articolata nei diversi servizi dei Dipartimenti di Prevenzione, con specifiche competenze come di seguito espresse:

- il Servizio Prevenzione Igiene e Sicurezza in Ambienti del Lavoro con competenza nell'attività di controllo, prevenzione e repressione nella gestione delle Norme volte alla tutela dei lavoratori sul posto di lavoro
- il Servizio Igiene e Sanità Pubblica con competenza nell'attività di controllo, prevenzione e repressione delle Norme sui requisiti strutturali dell'attività ricettiva, gestione delle piscine, attività di estetista nei centri benessere,
- il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione nell'attività di controllo, prevenzione e repressione nella gestione delle Norme in ambito alimentare. In tale ambito ricopre le funzioni dell'Autorità Sanitaria competente (una volta Sindaco) e Ufficio di riferimento per la registrazione delle attività alimentari,
- i Servizi Veterinari, area B, nell'attività di controllo, prevenzione e repressione nella gestione delle Norme in ambito alimentare per le attività di macellazione avicunicoli e lavorazione carni ed allevamento degli animali, area A e C. In tale ambito ricopre le funzioni dell'Autorità Sanitaria competente (una volta Sindaco) e Ufficio di riferimento per la registrazione e riconoscimento delle attività alimentari



E' bene sapere che ogni violazione della normativa porta ad una sanzione che più frequentemente è amministrativa, più raramente penale. Quale pena accessoria l'autorità sanitaria, il dirigente dell'az. Ulss, può sospendere o revocare l'autorizzazione e l'attività. Quale situazione intermedia l'autorità può emettere un'imposizione che solo se disattesa conduce alla sanzione. Per la violazione alle norme sanitarie non è prevista la diffida ai sensi della Legge Regionale n. 10 del 11 marzo 2014.

Da ricordare che ad ogni violazione amministrativa c'è possibilità di avanzare gli scritti difensivi ai sensi della Legge 689 del 1981, in carta semplice anche senza assistenza di legale o terzi, proponendo le motivazioni per le quali la sanzione possa essere archiviata, ridotta, rateizzata, nonché essere ascoltati.

Poiché l'attività di vigilanza è componente naturale delle attività agrituristiche nei diversi aspetti, l'atteggiamento verso i preposti a tale attività deve essere collaborativa ed aperta senza timore di esporre dubbi o richieste di chiarimenti sull'attività cui si è sottoposti . All'attività di vigilanza segue SEMPRE, seduta stante, un verbale nel quale è descritto "chi ha fatto che cosa" e sul quale c'è il diritto di apporre proprie osservazioni e di averne copia. In caso la propria azienda fosse sottoposta a controllo e l'imprenditore vuole ricevere supporto, Confagricoltura mette a disposizione le proprie professionalità. E' quindi possibile contattare la propria sede di riferimento e richiedere assistenza.

L'agriturismo, così come le altre attività imprenditoriali, possono essere sottoposte a controlli di diversa natura da parte dei vari enti quali Agenzia delle Entrate, Polizia Municipale, ecc...

LA FISCALITA' IN AGRITURISMO

L'attività di agriturismo, dal punto di vista fiscale, dà luogo ad un reddito di impresa, ed è previsto uno specifico regime forfettario di tassazione (art. 5 della Legge n. 413 del 1991).

IMPOSTE DIRETTE (IRPEF PER IMPRESE INDIVIDUALI E SOCIETÀ SEMPLICI)

L'imponibile su cui assolvere le imposte è pari al 25% dei ricavi (al netto di IVA), senza tenere conto dei costi effettivi.

IVA

L'imposta da versare all'Erario è pari al 50% dell'imposta sulle operazioni attive, senza conteggiare l'IVA sugli acquisti.



Si può rinunciare a detto regime forfettario, se non lo si ritiene conveniente, scegliendo di applicare il regime normale, sia per le imposte dirette che per l'IVA. Il regime normale consiste:

- **Irpef:** l'imponibile è dato dalla differenza tra i ricavi (incassi per servizi più eventuali contributi ricevuti) ed i costi di competenza.
- **IVA:** si calcola la differenza tra IVA sulle operazioni attive ed IVA sugli acquisti; se è positiva, si versa all'Erario, altrimenti si ha un credito IVA.

L'opzione per il regime normale, che va manifestata nella dichiarazione IVA annuale, è vincolante per almeno un triennio, trascorso il quale si può decidere di ritornare al regime forfettario.

IRAP

Se si applica il regime forfettario di cui sopra, l'importo da tassare è dato dalla differenza tra l'ammontare dei ricavi e quello degli acquisti soggetti alla registrazione ai fini IVA. Per chi ha scelto il regime normale, viene tassata la differenza tra tutti i ricavi ed i costi di competenza (escluso il costo del personale dipendente). In ogni caso, l'aliquota da applicare è quella ordinaria del 3,9%, e l'agriturismo non rientra tra le attività che a partire dal 2016 sono esonerate dall'Irap.

ADEMPIMENTI

Entro 30 giorni dal sostenimento delle prime spese relative, va comunicato all'Agenzia delle Entrate l'inizio dell'attività di agriturismo, con il codice 55.20.52 (attività di alloggio connesse alle aziende agricole) o 56.10.12 (attività di ristorazione connesse alle aziende agricole). La comunicazione va effettuata trasmettendo in via telematica il modello AA9/12 (ditte individuali) o AA7/10 (società).

Ai clienti vanno rilasciati ricevute fiscali, scontrini fiscali o fatture.

CONTABILITA'

L'attività di agriturismo è contabilmente separata da quella agricola, per il diverso regime fiscale. Ciò comporta che deve essere compilata un'autofattura per il passaggio di beni dall'attività agricola a quella di agriturismo. E' necessario essere particolarmente precisi nella descrizione riportata in queste autofatture, cioè devono essere indicate la natura, la qualità e la quantità dei beni, evitando le espressioni generiche, quali "verdura", "frutta" ecc.

I registri obbligatori sono:

- il registro dei corrispettivi, dove vanno annotati giornalmente gli incassi dei servizi prestati;
- il registro degli acquisti, dove vanno registrate le fatture di acquisto
- il registro delle fatture, dove vanno registrate le fatture eventualmente emesse, su richiesta degli ospiti
- il registro dei beni ammortizzabili, per coloro che hanno scelto il regime normale di tassazione.



ALIQUEUTE IVA

Alle prestazioni di alloggio e di somministrazione di alimenti e bevande si applica l'IVA del 10%.

Anche per l'attività di agriturismo, come per quella agricola, è possibile richiedere l'applicazione dell'IVA al 10% per la fornitura di energia elettrica e gas.

Per quanto riguarda gli interventi su fabbricati strumentali all'attività agrituristica, se trattasi di restauro e risanamento conservativo o di ristrutturazione edilizia, si applica l'IVA del 10%.

CONCLUSIONI

A livello nazionale il settore agriturismo è regolamentato dalla legge n. 96/2006 che ne stabilisce il quadro d'insieme e i principi fondamentali, rinviando alle Regioni le singole norme locali. Dopo un lungo e travagliato percorso la Regione del Veneto ha dato applicazione alla norma nazionale con la legge regionale 10 agosto 2012 n. 28, successivamente modificata e integrata con la legge regionale del 24 dicembre 2013 n. 35. Le disposizioni applicative si trovano nella Deliberazione della Giunta Regionale n. 502 del 19 aprile 2016.

Non è questa la sede per analizzare le difformità, talvolta rilevanti, esistenti tra la legge quadro nazionale del 2006 e la legge regionale 35/2013, e, a sua volta, fra questa e le leggi delle singole regioni italiane, in particolare quelle confinanti con il Veneto, sia ordinarie che a statuto speciale. Alcune osservazioni si rendono tuttavia necessarie, per le ricadute che talune decisioni prese dal legislatore veneto hanno sul comparto agriturismo.

Nella nostra regione per attività agrituristica s'intende esclusivamente l'attività di ricezione e ospitalità. Rimane quindi escluso tutto il vasto settore del turismo rurale che è regolamentato separatamente ancora dalla legge regionale 10 agosto 2012, n. 28, modificata dalla legge regionale 24 dicembre 2013, n. 35. Vale qui la pena di ricordare che la legge quadro nazionale n. 96/2006, art. 2 comma 3.d. tiene unite e riconduce in capo all'azienda che le esercita le diverse possibilità di offerta turistica e la multifunzionalità del settore primario. Questa separazione di attività comporta l'obbligo per le aziende venete di redigere e inviare per via telematica piani specifici per l'attività agrituristica e per l'attività di turismo rurale, pur essendo svolte dalla stessa azienda e nello stesso ambito operativo. L'eccessiva macchinosità burocratica delle procedure rende i costi aggiuntivi a carico delle aziende di non lieve entità, in termini di tempo e risorse economiche, essendo gli imprenditori di fatto obbligati a rivolgersi a tecnici qualificati per la redazione di questi "piani" e il loro invio alle province ed ai comuni di riferimento.

Un ulteriore elemento di ostacolo alle attività d'impresa è dato dai limiti di pernottamento per gli agriturismi che offrono ospitalità, fissati al massimo di 30 posti al coperto e 30 persone per l'agricampeggio indipendentemente dalle capacità aziendali e senza tenere quindi conto del principio cardine dell'attività agrituristica che è il rapporto di connessione delle attività agrituristiche rispetto alle attività agricole che devono rimanere prevalenti (art. 2 comma 1 legge n. 96/2006). La situazione è particolarmente critica per gli agriturismi che offrono la ristorazione in quanto le percentuali di prodotto interno aziendale (che comunque non può scendere sotto il 50%; 35% in area montana) presentano delle oggettive difficoltà operative a causa delle diverse tipologie di approvvigionamento e valori attribuibili ai generi alimentari che variano anche sensibilmente da provincia a provincia.

La complessità di rendicontazione interna ed esterna delle aziende agrituristiche con ristorazione o spuntini è resa ancor più ostica dall'interpretazione "personale" da parte di alcuni funzionari particolarmente per la verifica e il controllo sulle attività agrituristiche, tabelle che differiscono anche in modo rilevante da provincia a provincia.

L'evidenza dei numeri rende chiara la situazione (fonte ISTAT anno 2015). In Veneto ci sono in totale 53.428 strutture ricettive (alberghiere e extralberghiere) per complessivi 707.406 posti letto. Le strutture alberghiere sono 3.028 con 214.201 posti letto; gli agriturismo con il servizio di pernottamento sono 931 con 13.246 posti letto (il numero complessivo degli agriturismi in Veneto è 1465). L'agriturismo rappresenta quindi l'1,74% delle strutture ricettive totali della regione con un numero di posti letto pari all'1,87 dei posti letto complessivi disponibili. Considerando che in Veneto sono attivi 50.400 servizi ricettivi extralberghieri (alloggi in affitto, case vacanze, B&B, ostelli, villaggi, campeggi, ...) l'agriturismo rappresenta soltanto l'1,84% della ricettività extralberghiera regionale.

In merito al movimento turistico i dati forniti dall'Ufficio statistico regionale rilevano che su un totale complessivo di arrivi in Veneto nel 2015, pari a 17.256.892, le aziende agrituristiche hanno registrato 254.224 arrivi (1,47%), e su un totale complessivo di presenze nel 2015 pari a 63.257.147, le presenze in agriturismo sono state 786.384 (1,24%).

Il *vademecum* contiene alcuni riferimenti schematici riguardanti le competenze e i controlli in materia di agriturismo, al fine di dare un primo strumento all'operatore per tutelarsi ed esercitare una sorta di verifica verso l'esterno, su quella pluralità di enti e istituzioni che, a vario titolo, possono avere accesso alle aziende con i propri addetti al fine di accertarne l'attività svolta, sotto una molteplicità d'indirizzi diversi e dove risulta troppo elevata la discrezionalità d'interpretazione di norme e regolamenti da parte dei singoli funzionari. Nel *vademecum*, per mantenere la voluta semplicità e chiarezza, sono stati citati solo otto enti e istituzioni direttamente investiti dei poteri di controllo sulle attività agrituristiche. Il numero effettivo è in realtà di gran lunga superiore e non è definibile con certezza, in quanto sugli agriturismi possono intervenire anche tutti quegli organismi che hanno poteri di controllo in materia di agricoltura, di sicurezza sul lavoro, impianti,; inoltre all'interno di uno stesso ente (ad esempio ASL) possono esserci più uffici che esercitano sulle aziende attività di verifica per ambiti diversi.

L'eccessiva complessità burocratica e normativa tocca il suo apice nella proliferazione di enti e organi di controllo che paiono rispondere ciascuno a se stesso, con logiche e finalità proprie e avulse dall'operatività economica delle aziende e che, da questo metodo di operare da parte della PA, vengono fortemente penalizzate se non anche, in casi limite, paralizzate. Segnali e accadimenti di questo genere sono sempre più frequenti e inquietanti e meritano una profonda, attenta riflessione ed una coerente risposta da parte dei responsabili politici, in primo luogo della Regione del Veneto.

Confagricoltura-Agriturismo, di comune accordo con i colleghi di CIA-Turismo Verde, Copagri-Agrivacanze e Coldiretti-Terranostra, ha più volte presentato questi punti di criticità alle autorità regionali competenti, senza tuttavia avere avuto fino ad ora risposte concrete e adeguate.

CONTATTI

CONFAGRICOLTURA BELLUNO

Via Vittorio Veneto 214

32100 Belluno (BL)

Referente: Rossella Bortolin

tel: 0437 943196

e-mail: rossella.bortolin@confagricolturabelluno.it

CONFAGRICOLTURA PADOVA

Strada Battaglia 71/c

35020 Albignasego (PD)

Referente: Alessandra Da Porto

tel: 049 8223567 - 049 8223512

e-mail: agriturismo@unioneagricoltoripd.it

CONFAGRICOLTURA ROVIGO

Piazza Duomo 2

45100 Rovigo (RO)

Referente: Chiara Borgato

tel. 0425 204433

e-mail: agriturist.rovigo@agriro.eu

CONFAGRICOLTURA TREVISO

Via Feltrina, 56/B , loc. Castagnole

31038 Paese (TV)

Referente: Giovanni Fontanelli

Tel: 0422 954669

e-mail: agriturist@confagricolturatrevise.it

CONFAGRICOLTURA VENEZIA

Via C. Monteverdi, 15

30174 Venezia Mestre (VE)

Referente: Attilio Bellinato

Tel. 041 980000

e- mail: attilio.bellinato@agricoltorive.it

CONFAGRICOLTURA VERONA

Via Sommacampagna 63 D/E

37137 Verona (VR)

Referente: Sarah Rossi

tel: 045 8628858

e-mail: sarah.rossi@agricoltoriverona.it

CONFAGRICOLTURA VICENZA

Via Vecchia Ferriera 5

36100 Vicenza (VI)

Referente: Giulia Tozzi

tel. 0444 288633

e-mail: g.tozzi@agricoltori.com



AGRITURIST VENETO

Via C. Monteverdi, 15

30174 Venezia Mestre (VE) (sede operativa: Strada Battaglia 71/c- 35020 Albignasego - PD)

Segreteria: Giulia Nucibella

Tel. 049 8223544

e- mail: segreteria@agrituristveneto.it

Pubblicazione a cura di:
Confagricoltura Veneto

Via Claudio Monteverdi, 15 – Venezia Mestre
Tel. 041 987400 – fedvenet@confagricoltura.it

Comitato di redazione:
Dott. Adolfo Andrighetti (Confagricoltura Veneto)
Dott. ssa Barbara Segato (Confagricoltura Padova)
Dott. ssa Clarissa Gulotta (Confagricoltura Veneto)

Il presente lavoro ha uno scopo puramente informativo e non sostituisce la lettura delle norme del settore consigliata sempre a tutti gli operatori .

In copertina:

Agriturismo Ca' Bianchini – Silea (TV)