



BREVE GUIDA
ALLA LEGGE REGIONALE 23/02/2015 N. 2
“DISPOSIZIONI IN MATERIA
DI AGRITURISMO”

LA LEGGE REGIONALE 23/02/2015 N. 2
“DISPOSIZIONI IN MATERIA DI AGRITURISMO”
ED IL REGOLAMENTO ATTUATIVO N. 33-2984 DEL 29/02/2016

A cura del gruppo di lavoro fiscale
di Confagricoltura Piemonte
e dei segretari provinciali Agriturist del Piemonte

Premessa	pag. 3
Definizione di agriturismo	pag. 4
Criteri e limiti dell'attività agrituristica di somministrazione	pag. 5
Deroghe per l'attività di somministrazione	pag. 6
Prevalenza dell'attività agricola e connessione	pag. 7
Specifiche tabella	pag. 8
Limiti di coperti e posti letto	pag. 9
Immobili destinati all'attività	pag. 9
Norme igienico-sanitarie	pag. 10
Piscine	pag. 11
Classificazione agriturismi	pag. 12
Cenni su obblighi fiscali	pag. 13
Cenni sul regime di tassazione	pag. 14
Le pratiche di apertura attività	pag. 15
Sospensione e cessazione dell'attività agrituristica	pag. 15
Informazioni e approfondimenti	pag. 16

Allegati:

- ***Legge regionale 23 febbraio 2015 n. 2 “Nuove disposizioni in materia di agriturismo”;***
- ***Regolamento attuativo n. 33-2984 del 29/02/2016 recante “Disposizioni regionali relative all'esercizio e alla funzionalità delle attività agrituristiche e dell'ospitalità rurale familiare in attuazione dell'articolo 14 della LR 23 febbraio 2015 n. 2”;***
- ***Bozza regolamento interno sull'uso delle piscine***





Premessa

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

A tal fine, verrà analizzata la legge regionale del Piemonte n. 2/2015 sull'agriturismo e il Regolamento regionale recante le relative disposizioni attuative evidenziando, nel contempo, criticità e aspetti di maggiore importanza.

Verranno inoltre fornite indicazioni e linee guida che gli associati sono invitati a seguire onde evitare di incorrere in pesanti sanzioni pecuniarie e amministrative che possono arrivare fino alla revoca dell'autorizzazione allo svolgimento dell'attività agrituristica.



Definizione di agriturismo

Preliminarmente si evidenzia che l'agriturismo è **un'attività connessa a quella agricola, attività quest'ultima, che deve – comunque - rimanere prevalente.**

Solo il rispetto della predetta fondamentale regola consente di distinguere nettamente l'attività agrituristica dalle altre attività turistico ricettive.

Per attività agrituristiche si intendono le attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del Codice civile, anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associati tra loro, attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali.

Secondo la norma, rientrano tra le attività agrituristiche:

a) *dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti destinati alla sosta dei campeggiatori, purché attrezzati con i servizi essenziali previsti dalle norme igienico-sanitarie;*

b) *locare camere, ad uso turistico, con l'eventuale prestazione del servizio di prima colazione, mezza pensione o pensione completa, di somministrazione di merende, da servire ai propri ospiti, nonché di organizzazione di attività ricreative, sportive e culturali.*

Nel caso dell'ospitalità con prestazione del solo servizio di prima colazione è consentito l'uso dell'angolo cottura in dotazione nelle camere locate oppure di una cucina in uso comune a tutti gli ospiti;

c) *somministrare pasti e bevande secondo le modalità definite dalla legge regionale (che analizzeremo successivamente nel dettaglio);*

d) *organizzare degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini;*

e) *organizzare, anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'azienda, attività ricreative, culturali, didattiche, divulgative e pedagogiche nel settore dell'educazione alimentare-ambientale o di pratica sportiva, nonché escursionistiche e di ippoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali, finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale.*

Criteri e limiti dell'attività agrituristica di somministrazione

Nel caso di somministrazione di cibi e bevande, la norma prevede che la loro preparazione debba avvenire impiegando le materie prime nelle percentuali sotto indicate:

- a) Prodotto proprio dell'azienda in misura non inferiore al 25% del valore totale della materia prima utilizzata per la preparazione dei pasti che deve essere di derivazione aziendale ossia prodotto dall'azienda agricola. Si rammenta che sono considerati di propria produzione i cibi e le bevande prodotti, lavorati e trasformati nell'azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola e ottenuti tramite lavorazioni esterne;
- b) Prodotto proveniente dalla produzione di aziende agricole singole o associate operanti nel territorio della Regione il cui valore – sommato a quello di cui al punto precedente – non sia inferiore all'85% del valore della materia prima utilizzata per la preparazione dei pasti;
- c) Eventuale prodotto proveniente prioritariamente da artigiani alimentari piemontesi o dalla produzione di aziende agricole di altre regioni limitrofe in misura non superiore al 15% del valore della materia prima utilizzata per la preparazione dei pasti. Rientrano nella predetta percentuale anche gli acquisti di materie prime accessorie di modico valore quali, a titolo esemplificativo, sale, zucchero, caffè, spezie ecc.

Il rispetto dei suddetti limiti verrà dimostrato attraverso le fatture di passaggio interno dei prodotti di produzione aziendale dall'azienda agricola all'agriturismo e dalle fatture di acquisto delle altre materie prime **emesse da altre aziende agricole** operanti in Piemonte e – per la parte residuale – da artigiani alimentari piemontesi e da aziende agricole di altre regioni limitrofe.

E' importante sottolineare come la scrupolosa osservanza della norma riguardante la provenienza delle materie prime sia di fatto la vera discriminante fra l'attività agrituristica e quella di ristorazione. A tal proposito risulta importante – per gli operatori agrituristici - predisporre mensilmente le fatture di passaggio interno sulla base delle produzioni aziendali effettivamente praticate e della stagionalità delle medesime sia per la produzione quotidiana dei pasti che per la fornitura delle scorte di prodotti trasformati (es. conserve, marmellate ecc.)

Deroghe per l'attività di somministrazione

In deroga a quanto indicato al punto precedente, negli alloggi agrituristici possono essere somministrati, limitatamente alle persone alloggiate e alle sole prime colazioni, cibi e bevande anche non costituiti da prodotti propri dell'azienda agricola purché per l'80% del costo siano di origine agricola.

Qualora - a seguito di calamità atmosferiche o altre comprovate e documentate cause di forza maggiore - non fosse possibile rispettare i limiti sopra indicati, l'agricoltore dovrà darne comunicazione al comune ove ha sede l'azienda il quale, verificato il fatto, autorizzerà temporaneamente l'esercizio dell'attività.

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

Prevalenza dell'attività agricola

L'attività agricola DEVE rimanere prevalente rispetto all'agriturismo sulla base, principalmente, del tempo lavoro impiegato e del reddito ottenuto nelle svolgimento delle predette attività.

I dati necessari per la valutazione della prevalenza vengono desunti dal fascicolo aziendale presente nel Sistema Informativo Agricolo Piemontese sulla base delle colture e degli allevamenti praticati e in base ad apposite tabelle (vedi pagina successiva) che mettono in relazione il tempo/lavoro occupato nell'attività agricola ed in quella agrituristica sulla base della tabella sotto riportata.

Secondo la nuova normativa, sulla base dei dati presenti sul fascicolo aziendale deve essere predisposta una relazione aziendale atta a meglio identificare il rapporto di prevalenza.

Tale relazione dovrà essere predisposta su apposita modulistica reperibile sul sito della Regione Piemonte/Assessorato turismo/strutture ricettiva www.regione.piemonte.it/turismo/cms/strutture-ricettive ed inviata al SUAP del comune territorialmente competente in modalità telematica.

ATTIVITA'	UNITA' DI MISURA	TEMPO-LAVORO
Pernottamento (sia in camera che in alloggio)	Posto letto	10 giornate
Pernottamento e prima colazione	Posto letto	12 giornate
Mezza pensione	Posto letto	15 giornate
Pensione completa	Posto letto	17 giornate
Somministrazione pasti	Pasto	0,04 giornate
Agricampeggio	Piazzola	4 giornate
Attività didattico ricreativa	Attività svolta	1 giornata + 10% (attività promozionali e organizzative)
Ippoturismo	Cavalli di proprietà	10 giornate per ogni cavallo

Specifiche tabella

La tabella sopra riportata contiene i parametri utili per l'accertamento del rapporto di prevalenza, riferiti a un agriturismo di medie dimensioni, riferite al posto letto, pasto, piazzola e altre attività didattico ricreative, 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.

Anche al fine di ottemperare correttamente alle norme sopra esposte, si invitano gli associati a comunicare tempestivamente al settore tecnico delle sedi territoriali di Confagricoltura, le necessarie modifiche della situazione aziendale (per quanto attiene terreni, colture, allevamenti e fabbricati) e della consistenza dell'attività agrituristica (numero posti letto, numero coperti, apertura ulteriore attività nell'ambito turistico ricettivo ecc.).

Al di là di quanto espressamente previsto dalla norma giova ricordare come la recente Sentenza della Corte di Cassazione n. 16685/2015 ha accolto l'operato dell'INPS che aveva provveduto alla cancellazione di un imprenditore agricolo, esercente anche attività agrituristica, dalla gestione coltivatori diretti ed alla contestuale iscrizione del medesimo nella gestione commercianti, in quanto l'attività agricola non rispettava i requisiti di prevalenza previsti dall'articolo 2135 del codice civile e dalla Legge d'orientamento del settore agricolo.

In particolare la sentenza, in ossequio a quanto verbalizzato dagli ispettori dell'INPS, si fonda sul mancato rispetto della prevalenza dei prodotti propri rispetto a quelli acquistati e sulla circostanza che il lavoro svolto dall'imprenditore e dai suoi familiari nell'ambito dell'attività agrituristica fosse superiore rispetto a quello impiegato nell'attività agricola.

Quello che desta perplessità è la circostanza che la prevalenza viene determinata – dagli ispettori dell'INPS e dalla Corte di Cassazione - in valore assoluto senza tenere in alcuna considerazione i diversi e meno stringenti limiti stabiliti dalla normativa regionale vigente al momento dell'ispezione.

Limite di coperti e posti letto

Fermo restando l'obbligo della prevalenza dell'attività agricola, la norma non prevede un limite massimo di coperti.

Viene però stabilita una capacità ricettiva massima di 35 posti letto (di cui 10 riservati ai bambini di età inferiore a 12 anni).

Immobili destinati all'attività

Per lo svolgimento dell'attività agrituristica non possono essere costruiti fabbricati nuovi ma esclusivamente ristrutturati, modificati, ampliati o adattati fabbricati esistenti da almeno 3 anni.

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

- a) *Gli spazi comuni destinati all'attività devono essere accessibili ai portatori di handicap anche ricorrendo ad opere provvisoriale e dotati di servizi igienici per disabili;*
- b) *Le strutture agrituristiche con un numero superiore a 10 posti letto devono essere dotate di almeno una camera accessibile ai portatori di handicap e di servizio igienico per disabili;*
- c) *Le struttura agrituristiche con un numero superiore a 25 posti letto devono essere dotate di almeno 2 camere accessibili ai portatori di handicap e di servizi igienici per disabili.*

In deroga al divieto di utilizzo di nuovi fabbricati, è consentito l'ampliamento dei volumi esistenti per la realizzazione di locali tecnici, servizi igienici, centrali termiche e per l'adeguamento dei percorsi e dei vani alla normativa relativa all'abbattimento delle barriere architettoniche

Il comune ove ha sede l'agriturismo potrà consentire specifiche deroghe quando si dimostri l'impossibilità tecnica di abbattere le barriere architettoniche, in relazione agli elementi strutturali, architettoniche e paesistico-ambientale dell'immobile; in tal caso l'imprenditore agricolo dovrà adottare, ove possibile, soluzioni alternative per agevolare l'accesso e la fruibilità della struttura da parte di persone con impedite o ridotte capacità motorie. Nel caso di alloggi agrituristiche collocati in immobili rurali quali baite, alpeggi, malghe e simili, siti in zone montane ad altitudini superiori a 1.000 metri e raggiungibili solo con sentieri, mulattiere o strade di servizio non aperte al traffico, è consentito utilizzare camerate a più letti e di sovrapporre ciascun letto base ad un altro per la ricettività massima di 35 posti letto senza dover incrementare superfici e cubature delle camere.

Norme igienico/sanitarie

Le norme igienico-sanitarie cui l'attività agrituristica è sottoposta sono analoghe a quelle previste per le altre strutture turistico ricettive.

Importante è rilevare come la normativa regionale introdotta con la legge in esame prevede la possibilità per le strutture agrituristiche di utilizzare la cucina come laboratorio multifunzionale (es. per la preparazione di conserve, marmellate ecc.), previa specifica autorizzazione da parte della competente ASL.

Nella medesima cucina è inoltre consentita la macellazione di volatili da cortile, conigli e selvaggina allevata in azienda o cacciata nel rispetto delle norme vigenti.

Piscine

Le piscine degli agriturismi sono considerate private a uso collettivo e sono riservate agli ospiti della struttura.

Il responsabile della piscina è l'imprenditore agricolo, o altro soggetto da lui incaricato il quale, in qualità di responsabile delle condizioni igieniche e di sicurezza offerte agli utenti nonché del corretto funzionamento dell'impianto, garantisce:

- a) *la nomina dell'addetto agli impianti tecnici e dell'assistente ai bagnanti;*
- b) *l'elaborazione, l'attuazione e l'aggiornamento delle attività programmate dal piano di autocontrollo, compresa l'esecuzione dei controlli analitici dell'acqua in vasca per i parametri e i valori stabiliti dalla norma;*
- c) *le mansioni dei collaboratori terzi ai quali siano stati eventualmente affidati gli interventi previsti dal piano di autocontrollo;*
- d) *la conservazione e messa a disposizione per i controlli dell'ASL del piano di autocontrollo e dei registri di vasca per un periodo minimo di due anni;*
- e) *la pulizia e la sanificazione della vasca e delle aree ad essa pertinenti;*
- f) *il libero accesso, per i controlli esterni, alle ASL e agli altri organi di vigilanza;*
- g) *il rispetto del regolamento d'uso della piscina da parte degli ospiti.*

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.

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

- *Vasche con superficie inferiore o uguale a 100 mq. e profondità massima dell'acqua inferiore o uguale a 1,4 metri;*
- *Presenza del personale addetto al primo soccorso, debitamente formato secondo quanto prevede la normativa vigente, disponibile durante le ore di apertura della piscina*

Si sottolinea, inoltre, come la piscina debba essere recintata (anche tramite barriere naturali quali siepi o filari di piante sempreverdi) e provvista di apposito cancello con chiusura controllabile.

All'ingresso della piscina deve essere affisso il regolamento d'uso interno della piscina ove devono essere indicati tutti gli obblighi e le raccomandazioni da rispettare al fine di limitare il rischio di incidenti nonché le informazioni utili nel caso di necessità o problemi.

In allegato potrete trovare bozza di regolamento rispondente alle norme di legge in vigore. Per ulteriori informazioni vedasi articoli 8 e 9 del regolamento attuativo allegato.

Rimarchiamo, da ultimo, che la piscina - così come i servizi accessori (es. strutture sportive, centri benessere, palestre, saune e similari) - deve essere a servizio degli ospiti dell'agriturismo; non è pertanto consentito l'uso da parte di altri soggetti neppure a titolo gratuito.

Classificazione agriturismi

La legge regionale sull'agriturismo prevede la classificazione delle aziende agrituristiche sulla base del livello di comfort, varietà dei servizi offerti e qualità del contesto ambientale.

Tale classificazione viene identificata con un numero variabile (da 1 a 5) di simboli rappresentanti il girasole, sulla base di apposita tabella di attribuzione.

La norma prevede, in conformità a quanto previsto per altre strutture turistico ricettive, di esporre all'esterno ed all'interno dell'azienda il segno distintivo della classe assegnata. *Sul sito della Regione Piemonte/Assessorato turismo sono comunque reperibili i modelli per le comunicazioni e la realizzazione delle targhe identificative.*

Obblighi e vigilanza

Fra i vari obblighi previsti dalla legge regionale rimarchiamo i seguenti:

- *osservare i limiti di capacità ricettiva e prodotti utilizzati per la somministrazione;*
- *esporre le autorizzazioni per l'esercizio dell'attività agrituristiche;*
- *esporre, per gli agriturismi che somministrano cibi e bevande, l'elenco dei principali prodotti alimentari utilizzati, con indicazione della provenienza;*
- *comunicare annualmente all'azienda di promozione turistica, ed esporre, i prezzi;*
- *comunicare mensilmente al TUAP (Turismo Arrivi Presenze) tramite procedura telematica i dati statistici riguardanti il numero di clienti ospitati;*
- *ottemperare agli obblighi in materia di pubblica sicurezza.* *A questo proposito, rimarchiamo che il Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza prevede espressamente che i gestori di esercizi alberghieri, di agriturismi e di altre strutture ricettive, comprese quelle che forniscono alloggio in tende, roulotte, nonché i proprietari o gestori di case e di appartamenti per vacanze e gli affittacamere, debbano comunicare giornalmente all'autorità di pubblica sicurezza l'arrivo delle persone alloggiate, mediante procedura telematica tramite il portale alloggiatiweb.poliziadistato.it. I gestori che non provvedono alla comunicazione delle persone alloggiate sono soggetti ad una sanzione amministrativa e penale.*

Cenni sui principali obblighi fiscali

La norma fiscale prevede che gli operatori agrituristici sono obbligati a tenere distinta contabilità per l'attività agricola e per quella agrituristica nell'ambito, comunque, della medesima partita IVA.

Dall'obbligo di separazione delle attività consegue la necessità di provvedere alla fatturazione dei prodotti agricoli utilizzati nell'ambito dell'attività agrituristica.

In pratica è necessario effettuare la fatturazione dei cosiddetti "passaggi interni" dei prodotti attraverso emissione di fattura – nell'ambito come detto della medesima partita IVA – atta a giustificare, fra l'altro, la quantità e la conseguente percentuale di prodotto aziendale impiegato nella produzione dei cibi somministrati.

All'atto del pagamento del corrispettivo dovuto per il pernottamento, per la consumazione di pasti o per altri servizi prestati a ogni ospite dell'agriturismo deve essere emessa ricevuta fiscale (o, a richiesta del cliente, fattura) indicando, oltre all'importo incassato, la natura, qualità e quantità dei servizi prestati.

Cenni sul regime di tassazione

Il reddito proveniente dall'attività agrituristica è considerato reddito agricolo per connessione.

Di norma, ai sensi della Legge n. 413/91, art. 5, il reddito imponibile dell'agriturismo si calcola secondo un regime forfetario, nella misura del 25% dei ricavi al netto dell'IVA; l'imposta sul valore aggiunto si versa pure forfetariamente, nella misura del 50% dell'IVA incassata.

Si può tuttavia optare, con impegno triennale, per l'applicazione delle norme fiscali ordinarie, determinando, reddito imponibile e IVA da versare, per differenza fra entrate e uscite.

Ove si applichi il sistema forfetario, non è ammesso considerare nel calcolo alcun costo; se invece si opta per il sistema ordinario, i costi di avvio e di esercizio dell'attività (e la connessa IVA) contribuiranno, a diminuire il reddito imponibile e l'IVA da versare.

L'aliquota IVA per pernottamenti (alloggio e campeggio) e ristorazione, è del 10%; per tutti gli altri servizi è del 22%.

Per quanto attiene l'IRAP è dovuta nella misura del 3,9%.

Si evidenzia come nel caso di riscossione di contributi pubblici ricevuti nell'ambito dell'agriturismo, i medesimi dovranno essere tassati nel caso di opzione per il regime ordinario di determinazione delle imposte e dell'IVA ma non risultano tassabili in capo agli operatori agrituristici che hanno scelto il regime forfetario.

Le pratiche di apertura dell'attività

Chiunque intende aprire una attività agrituristica deve presentare una SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) in modalità telematica allo Sportello Unico Attività Produttive del comune sul cui territorio insistono le strutture e gli immobili da destinare all'attività, su apposita modulistica.

L'esercizio dell'attività è subordinato al possesso:

- a) *dei requisiti previsti dal testo unico delle leggi di pubblica sicurezza;*
- b) *dei requisiti previsti in materia di prevenzione incendi;*
- c) *dei requisiti tecnico-edilizi ed igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.*

Lo Sportello Unico Attività Produttive, ricevuta la SCIA, ne trasmette tempestivamente copia in via telematica:

- a) *agli uffici comunali competenti e all'azienda sanitaria locale (ASL), per l'esercizio delle rispettive attività di vigilanza;*
- b) *alla provincia e all'agenzia di accoglienza e promozione turistica locale (ATL) competenti per territorio, ai fini informativi.*

Sospensione e cessazione dell'attività agrituristica

L'esercizio dell'attività agrituristica, svolto in assenza di SCIA, comporta, oltre a una sanzione pecuniaria, la cessazione dell'attività medesima.

In caso di sopravvenuta carenza di una o più condizioni che hanno legittimato l'esercizio dell'attività, il comune, anche su segnalazione di altra autorità competente, assegna un termine per il ripristino delle medesime, decorso inutilmente il quale ordina la sospensione dell'esercizio dell'attività fino a un massimo di sessanta giorni.

Trascorso il periodo di sospensione senza il ripristino delle condizioni, il comune ordina la cessazione dell'attività.

La sospensione temporanea o la cessazione volontaria dell'attività sono soggette a comunicazione.

Il periodo di sospensione temporanea volontaria dell'attività non può essere superiore a centottanta giorni, prorogabili da parte del comune di ulteriori centottanta giorni. Decorso tale termine, l'attività, qualora non riavviata, si intende definitivamente cessata.



Informazioni e approfondimenti

**Per maggiori informazioni rivolgersi
agli uffici territoriali di Agriturist
e consultare il sito**

**www.regione.piemonte.it/turismo/cms/strutture-ricettive nonché
le linee guida per la somministrazione (DGR 7 marzo 2011 n. 11-
1664) consultabile presso il sito della regione Piemonte**

www.regione.piemonte.it

