



RISERVA NATURALE DELLE TORBIERE DEL SEBINO

MARCHIO DI QUALITÀ

Agriturismi

Disciplinare dei requisiti di qualità

Gli agriturismi, ubicati nell'area protetta o aree limitrofe, costituiscono un circuito di selezione di aziende agricole e agrituristiche allo scopo di:

- a) favorire lo sviluppo e il riequilibrio del territorio agricolo, rurale e forestale;
- b) favorire la permanenza dei produttori agricoli nelle zone rurali attraverso l'integrazione del reddito agricolo ed il miglioramento delle condizioni di vita e l'incremento dell'occupazione;
- c) favorire il recupero del patrimonio edilizio e ambientale rurale rappresentativo dei valori ambientali e paesaggistici, storici e culturali dell'area protetta;
- d) sostenere e valorizzare i prodotti tipici e tradizionali, le produzioni agricole di qualità e biologiche e le connesse tradizioni enogastronomiche;
- e) tutelare, promuovere e valorizzare le tradizioni e la cultura del mondo rurale;
- f) favorire una migliore conoscenza dell'ambiente, degli usi e delle tradizioni rurali.

Definizione

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 fra 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.

Possono essere addetti allo svolgimento dell'attività agriturbistica l'imprenditore agricolo e i suoi familiari ai sensi dell'articolo 230-bis del codice civile, nonché i lavoratori dipendenti a tempo determinato, indeterminato e parziale, fermi restando il rispetto e l'applicazione delle disposizioni legislative relative a questo tipo di attività, nonché dei contratti nazionali e provinciali in vigore per il settore di appartenenza. Tali addetti sono considerati lavoratori agricoli ai fini della vigente disciplina previdenziale, assicurativa e fiscale, secondo quanto disposto dall'articolo 2, comma 2, della legge 20 febbraio 2006, n. 96 (Disciplina dell'agriturismo).

Gli imprenditori agricoli che intendono svolgere l'attività agriturbistica si dotano di una certificazione comprovante la connessione dell'attività agriturbistica rispetto a quella agricola che rimane prevalente. Il carattere di prevalenza dell'attività agricola rispetto a quella agriturbistica si intende realizzato quando il tempo di lavoro impiegato nelle attività agricole è superiore a quello impiegato nell'attività agriturbistica.

Caratteristiche aziendali

Sono attività agrituristiche, nel rispetto delle modalità e dei limiti previsti:

- a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti attrezzati per la sosta dei campeggiatori fino ad un massimo di sessanta ospiti al giorno;
- b) somministrare pasti e bevande, fino ad un massimo di centosessanta pasti al giorno, costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti acquistati da aziende agricole della zona, compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti tipici regionali e caratterizzati dai marchi DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG o compresi nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;
- c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali, inclusa la mescita di vini;
- d) organizzare, nell'ambito dell'azienda o delle aziende associate o anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, attività ricreative, culturali, educative, seminariali, di pratica sportiva, fattorie didattiche, fattorie sociali, aziende agriturbistico-venatorie, attività di itturismo, di pesca-turismo, attività escursionistiche e di ippoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale.

I valori della Riserva Naturale Torbiere del Sebino

Il marchio di qualità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino intende dare attuazione ai seguenti valori:

- **Eco-Sostenibilità:** gli operatori economici che svolgono la propria attività nel territorio della Riserva e della Franciacorta in generale si impegnano a contribuire allo sviluppo economico dell'area, in particolare dell'economia turistica, nel pieno rispetto dell'ambiente, della cultura, delle tradizioni e delle tipicità locali.

- **Tipicità e Qualità:** la valorizzazione delle tipicità locali deve garantire al tempo stesso la qualità elevata dei prodotti e dei servizi offerti. Gli operatori economici si impegnano ad accrescere il livello di qualità del proprio sistema di gestione nei suoi diversi aspetti e nelle sue diverse fasi.

- **Trasparenza e Tracciabilità:** una corretta informazione sulle caratteristiche e sui prezzi dei prodotti e dei servizi offerti costituisce parte integrante dell'impegno assunto con al marchio di qualità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino.

- **Partenariato e Rete:** gli operatori economici che concorrono in generale allo sviluppo del turismo si impegnano a rispettare le regole del disciplinare e le istituzioni interessate si impegnano a promuovere le aziende aderenti nell'ambito delle strategie di sviluppo turistico dell'area. Gli operatori economici aderenti si impegnano inoltre a favorire, con il supporto delle istituzioni interessate, la creazione di una rete di prodotti e servizi

idonei per i valori di eco-sostenibilità e di tipicità espressi.

Vantaggi per gli aderenti

Le aziende che sottoscrivono il disciplinare e ottengono per il marchio di qualità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino conseguono i seguenti vantaggi:

1. rafforzamento del sistema di offerta turistica e conseguente attrazione di nuova clientela anche al di fuori dei limiti di stagionalità;
2. creazione delle condizioni per un partenariato commerciale con i diversi attori del sistema;
3. incremento di efficienza del sistema di gestione aziendale e conseguente razionalizzazione e riduzione dei costi;
4. inserimento negli itinerari e nei sistemi di offerta turistica creati e promossi dalla Riserva e da altri Enti di promozione turistica e territoriale interessati;
5. distribuzione dei materiali specifici e promozionali prodotti dalla Riserva e da altri Enti di promozione turistica e territoriale interessati;
6. partecipazione privilegiata a corsi di formazione e azioni di aggiornamento promossi dalla Riserva e da altri Enti di promozione turistica e territoriale interessati.

Requisiti di accreditamento

AREA DI INTERVENTO	REQUISITO	OBBLIGATORIO/FACOLTATIVO	MODALITA' DI VERIFICA	NOTE
1. Conformità alla normativa cogente	Dimostrare la conformità alla legislazione inerente la struttura	<input type="radio"/>	Dichiarazione della struttura e verifica delle autorizzazioni	
Localizzazione	La struttura deve trovarsi nell'area della Franciacorta o zone limitrofe, in ambito rurale o nei centri urbani	<input type="radio"/>		
2. Caratteristiche degli edifici	In caso di recupero, restauro o ristrutturazione degli edifici rurali, mantenere i materiali originali e le tinteggiature, salvaguardando l'inserimento paesaggistico e le aree esterne facenti capo alla struttura	<input type="radio"/>	Trasmissione del progetto	Occorre tenere conto in ogni caso delle esigenze funzionali all'attività agricola. E' opportuno fare riferimento alla normativa della Riserva)
	Nel caso siano presenti strutture e/o attrezzature tipiche delle attività agricole, artigianali e/o tradizionali, mantenerli	<input type="radio"/>	Trasmissione degli eventuali progetti	Da attuare nel caso ci fossero anche disponibilità di finanziamenti da parte della Regione, ecc.

	in buono stato o recuperarle, nei limiti delle disponibilità finanziarie			
Caratteristiche delle aree esterne	Nel caso di modifiche, progettare gli spazi verdi aziendali tenendo conto delle esigenze di integrazione ecologica e paesaggistica con l'ambiente circostante	F	Comunicazione e trasmissione degli eventuali progetti	Vale anche per gli spazi non strettamente legati all'attività. Ripristinare elementi naturali e antropici che sono in rapporto visuale con il manufatto edilizio e costituiscono contesto ambientale
	Creare ambienti per la sopravvivenza di fauna e flora selvatica	F	Verifica presso la struttura	Si considerano anche gli ambienti connessi agli edifici rurali (tetti, sottotetti, ghiacciaie, stalle, ecc.)
	In caso di nuove strutture o ristrutturazioni, ridurre al minimo il consumo di suolo	O	Comunicazione e trasmissione degli eventuali progetti	Utilizzare per gli spiazzi, tipo aree parcheggio o aree sosta, alternative al cemento o all'asfalto (autobloccanti drenanti, prato pronto, ecc)
	Per la vegetazione delle aree esterne utilizzare piante autoctone o piante di valore storico o estetico e nel caso di già esistente prevedere, ove possibile, l'inserimento di tali piante	O	Per l'esistente: valutazione delle possibili integrazioni Per modifiche: trasmissione progetto o autodichiarazione	E' possibile inserire piante non autoctone utilizzando quelle che permettono la riduzione dei trattamenti, l'uso dell'acqua e la manutenzione in generale
3. Prodotti enogastronomici	Proporre almeno un menù tipico, con scelta di piatti tipici (tradotto in una lingua straniera)	O	Trasmissione del menù tipico	
	Proporre colazioni a base di prodotti del	O		

Prodotti artigianali	Predisporre nella struttura una "vetrina" dei prodotti artigianali locali e/o utilizzati negli arredi e nelle attrezzature	F	Verifica in azienda	
Patrimonio ambientale e culturale	Allestire nella struttura un'area con testi inerenti il territorio e il suo patrimonio culturale, a disposizione per la consultazione da parte degli ospiti, anche in lingua straniera	F	Verifica presso la struttura	l'Ente può segnalare i testi di interesse
	Partecipare ad eventi/manifestazioni di promozione e valorizzazione delle tradizioni e degli eventi culturali organizzati dall'Ente o da Enti o soggetti del territorio	F	Verifica nel corso delle manifestazioni	
	A completamento dell'arredo interno, esporre stampe, calendario della Riserva, quadri e/o fotografie aventi per oggetto il paesaggio o le tradizioni storico-culturali della zona	F	Verifica in azienda	
	Mettere a disposizione degli ospiti attrezzature utili per la visita del territorio o per escursioni (biciclette, guide turistiche, binocoli.....)	F	Verifica in azienda	Obbligatorio per le aziende che propongono attività organizzate
	Prevedere di organizzare escursioni guidate per gli ospiti, in collaborazione o in convenzione con le Guide della Riserva, oppure indirizzarli verso strutture che già effettuano tali attività	F	Autodichiarazione	Guide della Riserva

	Predisporre, eventualmente, un'area per l'esposizione di attrezzi connessi all'agricoltura svolta, con adeguata segnalazione e disponibilità a visite guidate	F	Verifica in azienda	
4. Riconoscibilità	Posizionare il materiale di segnalazione fornito dall'Ente all'ingresso dell'esercizio per renderlo facilmente visibile	O	Verifica in azienda	
Fruibilità	Organizzare per gli ospiti visite all'azienda sulle attività agricole attuali, passate e sulla natura dei prodotti.	F	Autodichiarazione	
5. Informazioni promozionali	Riportare nel sito web il Marchio di Qualità e link al sito web della Riserva	O	Verifica in azienda	La spiegazione del significato del Marchio verrà predisposta dall'Ente.
	Sul materiale promozionale riportare: - il Marchio di Qualità e sua spiegazione; - il punto di accesso più vicino alla Riserva e la relativa distanza; - nel caso la struttura sia facilmente accessibile con mezzi pubblici, fornire le indicazioni pratiche	O	Trasmissione del materiale promozionale	Nel caso di ristampa del materiale pubblicitario
Informazioni al momento del primo contatto per la prenotazione	Prenotazione tramite telefonata, e-mail, fax, ecc - se la struttura non ha disponibilità di posti fornire i riferimenti di uno degli altri esercizi con Marchio di Qualità - su richiesta del turista dare indicazioni sui luoghi da visitare (con particolare riferimento alla Riserva), servizi, ristoranti con Marchio di	F	Verifiche a campione tramite telefonata	

	Qualità			
Informazioni durante la permanenza	<p>Mettere a disposizione un foglio informativo (almeno due lingue) per far conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il Marchio di Qualità - le modalità attraverso cui il turista può collaborare agli obiettivi ambientali (indicando le regole che vigono nella Riserva) - luoghi da visitare e itinerari consigliati (con particolare riferimento all'area della Riserva) - servizi primari (farmacie, primo soccorso, ecc) - orari dei mezzi di trasporto pubblico 	○	Trasmettere copia del foglio informativo	
	<p>Consegnare o affiggere in bacheca materiale informativo su luoghi di interesse turistico della zona (con orari di apertura) e sulla App <i>Franciacorta Guide</i></p>	F	Verifica in azienda	da applicare al momento del rilascio del Marchio
	<p>Rendere disponibile il disciplinare per il rilascio del Marchio</p>	○		
Monitoraggio della soddisfazione e raccolta di suggerimenti	<p>Cercare di far compilare un questionario di customer satisfaction, inerente la soddisfazione del servizio offerto dalla struttura</p>	○	Verifica in azienda	
6. Rapporti con l'Ente	<p>Frequentare le iniziative informative e/o formative che l'Ente promuoverà relativamente alla conoscenza dell'area protetta e ai contenuti direttamente o indirettamente indicati nella gestione dell'azienda</p>	○	Adesione alle iniziative	

	agrituristica (tipicità delle produzioni, agricoltura ecocompatibile, sistema locale servizi turistici, ecc)			
	Fornire disponibilità a partecipare alla realizzazione delle attività di promozione e fruizione in programma e informare sui contenuti delle iniziative	O	Adesione ai progetti proposti	Sono considerati progetti di promozione e valorizzazione del territorio anche quelli finanziabili nell'ambito di programmi Comunitari, Nazionali, Regionali e di Enti Locali.
	Fornire all'Ente un calendario delle attività di promozione e fruizione in programma e informare sui contenuti delle iniziative	O	Trasmissione del calendario delle attività di promozione e fruizione	
	Fornire disponibilità ad ospitare eventi e manifestazioni organizzate dall'Ente (previo accordo delle parti)	F		
	Fornire il materiale promozionale dell'azienda all'Ente	O		
	Disponibilità a fornire informazioni riguardanti l'azienda e/o il territorio su cui si opera, quali la tipologia di coltivazione e relativa superficie, ubicazione della superficie, dimensione, indicazione di massima delle produzioni	F	Compilazione di una scheda predisposta e verifica a campione	
Rapporto con gli altri Esercizi consigliati dall'Ente	Collaborare con le altre aziende che hanno ottenuto il Marchio	F		Al momento dell'attribuzione del Marchio

Responsabile dell'azienda per il Marchio	Individuare un responsabile, con la duplice funzione di referente per l'Ente e per la clientela	F		Al momento dell'attribuzione del Marchio
7. Risparmio energetico	Analizzare i consumi attuali di energia elettrica e prevedere specifici obiettivi di miglioramento	F		Gli obiettivi di miglioramento possono essere quantificati come riduzione percentuali di energia consumata o come riduzione delle emissioni di CO2 (prendendo in considerazione anche la conversione alle energie alternative)
	Utilizzo di lampade a risparmio energetico (dove possibile ed efficace)	O	Verifica presso la struttura	Le lampade a risparmio energetico vanno installate sostituendo quelle tradizionali a fine vita. Questo obiettivo deve essere comunque raggiunto entro due anni dall'inserimento nel circuito degli esercizi consigliati dall'Ente Parco
	Nel caso sia presente il servizio di lavanderia e nel caso di sostituzione della lavatrice o altri elettrodomestici, dotarsi di quelli di classi energetiche a basso consumo	O	Verifica in azienda	
	Adottare tecniche per il miglioramento dell'isolamento termico	F		Es: impiego di isolanti ecologici nelle strutture orizzontali; impiego di isolanti ecologici nelle strutture verticali; impiego di isolanti ecologici nella copertura
Risparmio idrico	Analizzare i consumi attuali di acqua e prevedere specifici obiettivi di miglioramento	F		

	Adottare tecniche per il risparmio idrico	F		Es: impianti di recupero delle acque piovane
	Riduzione della frequenza dei lavaggi della biancheria attraverso il cambio su richiesta o flessibile	O	Verifica presso la struttura	
	Installare impianti di bio-fitodepurazione dei reflui per recupero acque grigie per usi secondari	F	Trasmissione progetto	
Qualità dell'ambiente interno	Adottare, se possibile, tecniche per il miglioramento della qualità dell'ambiente interno	F		Es: promozione della ventilazione e dell'illuminazione naturali; aumento del confort termico e acustico; controllo dell'inquinamento elettromagnetico; impiego dei materiali ecologici; controllo delle emissioni nocive dei materiali da costruzione
Rifiuti	Disporre di contenitori facilmente accessibili agli ospitati e riconoscibili per effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e/o effettuare cernita manuale dai cestini dei rifiuti presenti nelle stanze	O	Verifica presso la struttura	
	Se possibile effettuare l'autocompostaggio dei rifiuti organici o altro	O	Verifica presso la struttura	
	Definire precisi impegni per la diminuzione dei propri rifiuti, tramite la scelta di prodotti e beni di consumo con minore imballo o riutilizzabili	F		

Materiali e prodotti utilizzabili	Utilizzare detersivi, saponi e detergenti biodegradabili con marchio ecologico riconosciuto	○	Verifica presso la struttura	Marchi ecologici come: Ecolabel, biologico certificato, Cigno di Legambiente
	Acquistare carta igienica e carta asciugamani da materiale riciclato o con marchio ecologico riconosciuto	○	Verifica presso la struttura	Marchi ecologici come: Ecolabel, biologico certificato, Cigno di Legambiente, FSC, PFeC
	Evitare prodotti monouso: saponi (utilizzare dispenser), tovaglioli e stoviglie, confezioni per la colazione, carta asciugamani	○	Verifica presso la struttura	Eccezione per i B&B. La carta asciugamani è ammessa nei bagni comuni. Utilizzare saponi naturali/biologici
8. Scelte produttive	Non sono ammessi OGM (comprese le coltivazioni sperimentali e i mangimi)	○	Esibire etichette delle sementi e dei mangimi impiegati	
Tecniche colturali	Le tecniche colturali e agricole devono rispettare i requisiti di condizionalità previsti nella Riserva, perseguendo impegni di miglioramento ambientale e riduzione degli impatti dovuti all'attività agricola	?	disponibilità ad esibire copia del quaderno di campagna, dei risultati di analisi del terreno e dei piani di utilizzazione agronomica, la documentazione relativa alle pratiche colturali adottate, ai processi di certificazione e quella relativa alle misure agro-alimentari del PSR	I disciplinari colturali e di allevamento.....
	Non utilizzare fitofarmaci nocivi per l'entomofauna utile, né fitofarmaci classificati come molto tossici (ex 1 classe)	○	Desunta dalla documentazione del punto precedente	I fitofarmaci indicati sono esclusi anche se previsti dalle tecniche di coltivazione integrata. Per i fitofarmaci nocivi per l'entomofauna far riferimento alla bibliografia esistente
	Nel caso di colture da irrigare utilizzare sistemi di raccolta dell'acqua piovana	F	Inserimento in progetto d'azione e verifica diretta	
	Effettuare colture intercalari per mantenere la copertura vegetale	?	Verifica in azienda	

	Nel caso di orticoltura e frutticoltura privilegiare l'uso di sistemi di irrigazione localizzati	?	Verifica in azienda	
Allevamento	Introdurre razze autoctone o tradizionali	?	Registro degli interventi fecondativi	Non sono permessi ascendenti clonati
	Nel caso di pascolamento individuare le superfici interessate, evidenziando gli eventuali aspetti naturalistici	?	Inserimento in progetto di azione e verifica visiva	
	Utilizzare alimenti provenienti almeno per il 30% dall'azienda (art 157 della L.R. 31/2008)	?	Autodichiarazione sulle produzioni e sul tipo di razione giornaliera	Se sono necessari alimenti extra-aziendali questi devono ottenersi con tecniche a basso impatto. Fanno eccezione casi straordinari e sporadici dove è dimostrabile che l'approvvigionamento è eccessivamente oneroso. I componenti concentrati non devono mai superare in percentuale la quantità degli alimenti che costituiscono la razione giornaliera
Biodiversità naturale	Non trasformare le aree naturali in superfici agricole	○	Disponibilità a mostrare la cartografia aziendale	
	Favorire la nidificazione di uccelli e mammiferi utili ove non interferisca con le zone di attività turistica	?	Inserimento in progetto azione e verifica visiva	A questo fine si considerano non solo le aree agricole ma anche i fabbricati rurali
Manutenzione dei macchinari	Controllare e mantenere periodicamente i macchinari e gli impianti utilizzati nell'attività agricola	○	Disponibilità ad esibire la documentazione relativa alla taratura delle barre irroratrici	In particolare le barre irroratrici per la distribuzione dei fitofarmaci devono essere periodicamente tarate

Vendita di prodotti	Individuare, se possibile, un'area riservata alla vendita ed eventualmente alla degustazione dei propri prodotti	?	Verifica presso la struttura	
---------------------	--	---	------------------------------	--

Riconoscimento ed accreditamento annuale

Solo gli agriturismi in grado di soddisfare i sopraindicati requisiti possono fregiarsi del marchio di qualità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino.

L'Ente verifica la sussistenza dei requisiti previsti dal disciplinare nel momento in cui l'azienda richiede l'accreditamento.

L'Ente Riserva Naturale Torbiere del Sebino può disporre controlli e verifiche in ogni momento e procedere, in caso di gravi inadempienze, alla revoca dell'accreditamento.

Approvazione del presente Disciplinare

Il sottoscritto _____

- legale rappresentante dell'agriturismo _____

- persona fisica dedita all'attività dell'agriturismo _____

Dichiara di aver attentamente letto e di approvare le condizioni riportate nel presente Regolamento. Inoltre, ai sensi dell'art. 10 della legge 31/12/96 n. 675, esprime liberamente il proprio consenso affinché, sotto la responsabilità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino, i suoi dati personali e quelli dell'azienda vengano gestiti dalla Riserva in forma riservata e diffusi limitatamente alle esigenze connesse con le attività previste dal regolamento d'uso del marchio di qualità della Riserva Naturale Torbiere del Sebino.

Data _____

Timbro e firma
