



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea magistrale
in Sviluppo Interculturale dei Sistemi
Turistici

Tesi di Laurea

—

Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

Titolo:

“La valenza del Marchio di Qualità
Ecologica Eu-Ecolabel
nella pianificazione per un
agriturismo in costruzione:
il caso dell’Agriturismo Altrove”

Relatore:

Ch. Prof. Fabio Lando

Laureando:

Ylenia Pravisani

Matricola 835323

Anno Accademico

2011 - 2012

INDICE

Abstract

Introduzione

CAPITOLO I

AGRITURISMI, NORMATIVE E CARATTERISTICHE

1.1. Normativa Nazionale

1.2. Normativa Regione Veneto

1.3. Normativa Igienico-Sanitaria, Sicurezza e Ambiente, Sicurezza dei Lavoratori e barriere architettoniche

1.4. Normative per il rendimento energetico degli edifici

1.5. Caratteristiche dell'impresa agrituristica

1.6. Aprire un agriturismo in Veneto

1.7. I numeri dell'agriturismo in Italia: confronto dati anno 2010, anno 2011 e primo trimestre 2012

CAPITOLO II

IL MARCHIO ECOLOGICO EUROPEO

2.1. Eu-Ecolabel e politica ambientale europea

2.2. Sistema Eu-Ecolabel e vantaggi

2.3. Procedure di richiesta del marchio: organi coinvolti, assegnazione e documenti

2.4. Contratto, condizioni d'uso e obblighi

2.5. Mantenimento del marchio Eu-Ecolabel

2.6. Strutture ricettive con Eu-Ecolabel in Veneto: localizzazione e tipologie

CAPITOLO III

IL CASO: AGRITURISMO ALTROVE

3.1. Il caso studio

3.2. Presentazione del piano agrituristico

3.3. La zona e i progetti di sviluppo

3.4. Richiesta dei finanziamenti europei: misura 221, misura 311

3.5. Valutazione dei requisiti generali

3.6. Valutazione dei requisiti obbligatori e requisiti facoltativi

3.7. Applicazione dei requisiti obbligatori e facoltativi all'Agriturismo Altrove: inizio della procedura per ottenere il marchio Eu-Ecolabel

3.8. Applicazione dell'Eu-Ecolabel vantaggi, criticità e problematiche

3.9. Valutazioni, suggerimenti e azioni possibili

CAPITOLO IV
CONCLUSIONI

Ringraziamenti

4.1. Riferimenti bibliografici

4.2. Siti web consultati

ABSTRACT

Ci troviamo in un'epoca dove esistono molte pubblicità, molti prodotti, molti slogan che ci invitano ad indirizzarci verso un'economia fatta di attività e di pratiche di vita più sostenibili; ma questi termini sono solo una moda momentanea, oppure, sono state progettate o intraprese azioni volte a conseguire questi obiettivi? Soprattutto alcune attività come, ad esempio il turismo, possono essere svolte nel rispetto dell'ambiente e della località in cui vengono fatte? Questi progetti sono sviluppati solo a livello europeo oppure esistono progetti anche a livello regionale o comunale?

Lo scopo di questo lavoro è spiegare quali sono le iniziative intraprese a livello comunitario, nello specifico la richiesta del del Marchio Ecologico Europe applicato ad un nuovo agriturismo che sta nascendo a San Michele al Tagliamento, un comune in Provincia di Venezia.

Il progetto di cui si parla in questo lavoro è l'Agiturismo Altrove, una struttura che attualmente è ancora in costruzione; il lavoro che ho svolto è stato portato avanti con l'obiettivo di applicare alla struttura i criteri necessari ad ottenere il Marchio di Qualità Ecologica EU-Ecolabel e valutare quali siano i possibili ritorni per la struttura, sia in termini economici che in termini ambientali. Il lavoro di analisi è stato svolto a più livelli perché, prima di iniziare a verificare il possesso dei requisiti e quali siano i modi migliori per adeguarsi ad essi, è necessario conoscere il contesto, quali sono le volontà del titolare dell'azienda, cercare possibili finanziamenti comunitari per sviluppare l'attività, conoscere la realtà del Comune e come la presenza di un possibile agriturismo riconosciuto con EU-Ecolabel si possa inserire entro l'offerta turistica della zona.

Si è cercato di capire come un Marchio di Qualità Ecologica, in questo caso l'Eu-Ecolabel, possa contribuire allo sviluppo delle attività turistiche e allo sviluppo del territorio entro il quale si inserisce una struttura ricettiva che lo aggiunge nella pianificazione della propria attività. Le risposte a queste domande sono state formulate analizzando il caso studio sul quale si basa questo elaborato, il risultato da raggiungere per l'Agriturismo Altrove è ottenere il Marchio di Qualità Ecologica Eu-Ecolabel che da vita ad un progetto unico nella zona; iniziare l'iter di accreditamento e la valutazione di tutti criteri richiesti per il marchio è la base di partenza per formulare le considerazioni utili a dare le risposte che mi sono posta prima di iniziare il lavoro.

INTRODUZIONE

Inquinamento, sprechi energetici, effetto serra, rifiuti... tutti termini che sentiamo o leggiamo abitualmente, che vengono abbinati a molti campi della nostra vita quotidiana. Come risposta a queste problematiche la pubblicità ci dice di comprare “prodotti verdi, prodotti biologici, prodotti certificati” perché più sicuri e più sani. Effettivamente questi termini sono diventati una moda ma non tutti sappiamo cosa significano e cosa c'è dietro, nel senso che non sappiamo quali siano le procedure, i requisiti, gli iter che questi prodotti seguono per arrivare a stampare quel marchio sull'etichetta oppure ad esporlo all'interno di una struttura.

In Italia, il turismo è un settore economico importante che è in continua crescita, genera benefici economici ma produce anche effetti negativi sull'ambiente e sulle località dove l'attività è svolta, se le strutture ricettive e tutte le strutture complementari che offrono ospitalità, come campeggi, agriturismi, bed and breakfast, valutassero la loro attività in termini di prestazioni ambientali, come cambierebbero gli effetti del turismo sull'ambiente?

Come punto di partenza per il lavoro si è valutata la situazione dell'Agriturismo Altrove, una struttura ricettiva in costruzione che si trova nell'entroterra Veneto; lo scopo da perseguire è capire come si inserisce nel mercato turistico una struttura che ha ottenuto un Marchio di Qualità Ecologico, che lo ha inserito nella pianificazione della sua attività e come questo possa portare vantaggi sia alla struttura che al territorio entro cui essa è situata. Il lavoro inizia con la valutazione dei criteri di cui la struttura è in possesso, gli adeguamenti che si possono fare per rispondere meglio ad essi e l'inizio dell'iter di accreditamento per ottenere l'Eu-Ecolabel, questa parte del lavoro porterà alla struttura il vantaggio di ottenere il marchio e renderà possibile ragionare sulla valenza del marchio Eu-Ecolabel sia nella pianificazione

della struttura che per il territorio circostante. L'Agriturismo Altrove, essendo una struttura ricettiva in costruzione che si inserisce in un panorama turistico già consolidato, dove esistono già altre strutture con le stesse caratteristiche, offre al turista una vacanza che ha già vissuto in altri luoghi e che comunque qualsiasi altro agriturismo nella zona può offrire; il fattore discriminante rispetto alle altre strutture è che Altrove inserisce nella pianificazione della sua futura attività il Marchio di Qualità Ecologica EU-Ecolabel, questo gli permette di pubblicizzare il proprio impegno ambientale e renderlo pubblico tramite l'esposizione del logo, ciò significa che può raggiungere quei turisti che viaggiano all'insegna della sostenibilità e che ricercano delle qualità ambientali riconosciute. L'elaborato si divide in quattro capitoli, organizzati secondo il principio di analisi che va dal generale al particolare; nel primo capitolo vengono analizzate tutte le normative che vanno rispettate quando si intende aprire un agriturismo, dando particolare attenzione alle regole dettate dalla Regione Veneto dove l'agriturismo è situato; il secondo capitolo tratta il Marchio di Qualità Ecologica EU-Ecolabel in generale, ovvero, spiega tutte le fasi necessarie per la richiesta del marchio e all'interno del capitolo si è svolta una ricerca sulle strutture che hanno ottenuto l'EU-Ecolabel in Italia dando particolare attenzione al Veneto, questo per capire il tipo di strutture e la zona dove sorgono; il terzo capitolo è il cuore dell'elaborato, dove si tratta nello specifico il caso studio dell'Agriturismo Altrove, in questa sezione viene analizzata la zona dove sorge, i finanziamenti europei richiesti per la ristrutturazione degli edifici esistenti da trasformare in reception ed alloggi e per sviluppare alcuni progetti, valutare i criteri obbligatori e facoltativi richiesti dal marchio, cercando di individuare eventuali problematiche da risolvere e le migliorie da applicare. Il quarto capitolo invece tratta le conclusioni, ovvero quello che si è ottenuto concretamente con il caso studio analizzato nell'elaborato.

CAPITOLO I

Il capitolo introduce e spiega i punti più importanti delle normative a livello nazionale e regionale che disciplinano l'attività agrituristica, spiega in breve i requisiti necessari per l'apertura di un agriturismo in Veneto e nell'ultimo paragrafo si analizza l'andamento delle imprese agrituristiche in Italia considerando gli ultimi due anni e l'inizio del 2012.

AGRITURISMI, NORMATIVE E CARATTERISTICHE

1.1. Normativa Nazionale

La Legge Statale che disciplina l'attività agrituristica è la Legge n.96 del 20 febbraio 2006, disciplina le attività agrituristiche fissando i limiti e gli obblighi che regolamentano l'intero settore ed è integrata dalle specifiche normative a livello regionale.

Per una migliore comprensione si riassumono i principali articoli nello schema riportato di seguito.

LEGGE NAZIONALE N° 96 del 20 febbraio 2006	
FINALITA'	<ul style="list-style-type: none">➤ Tutelare, qualificare e valorizzare le risorse specifiche di ciascun territorio,➤ Favorire il mantenimento delle attività umane nelle aree rurali,➤ Favorire la multifunzionalità in agricoltura e la differenziazione dei redditi agricoli,➤ Favorire le azioni di difesa del suolo, del territorio e dell'ambiente da parte degli imprenditori agricoli attraverso l'incremento dei redditi aziendali e il miglioramento della qualità di vita,➤ Recuperare il patrimonio edilizio rurale tutelando le peculiarità paesaggistiche,➤ Sostenere ed incentivare le produzioni tipiche, le produzioni di qualità e le connesse tradizioni enogastronomiche,➤ Promuovere la cultura rurale e l'educazione alimentare,➤ Favorire lo sviluppo agricolo e forestale¹.
ADEGUAMENTO	Spetta alla Regione uniformare la propria legislazione alla legge nazionale e svolgere i controlli sulle attività. ²
DEFINIZIONE	<i>"Sono considerate attività agrituristiche, le attività di ricezione e anche le attività di ospitalità, esercitate dagli imprenditori agricoli, secondo l'articolo 2135 del Codice Civile, organizzati in forma di societaria, attraverso l'utilizzo</i>

¹ Si veda l'Art. 1 della Legge Naz. n°96/2006.

² Si veda l'Art. 6 della Legge Naz. n° 96/2006.

	<p>della propria azienda in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali.”³</p> <p>Rientrano⁴ nelle attività agrituristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ attività di ospitalità organizzati in alloggi o spazi aperti destinati alla sosta dei campeggiatori; ➤ attività di somministrazione di pasti e bevande con l’uso di prodotti propri o provenienti da aziende agricole della zona(preferendo prodotti tipici con marchi DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG); ➤ l’organizzazione di attività ricreative, culturali, didattiche, escursionistiche e ippoturistiche.
DISPOSIZIONI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mansioni necessarie per l’attività agriturbistica possono essere svolte dai: familiari dell’imprenditore agricolo, lavoratori dipendenti a tempo determinato, indeterminato e parziale; è possibile ricorrere a soggetti esterni esclusivamente per attività e servizi complementari⁵; ➤ Dichiarazione di inizio attività presso il Comune di appartenenza, il quale deve comunicare eventuali irregolarità entro 60 giorni. ➤ È fondamentale che l’attività agriturbistica sia complementare all’attività agricola che è la principale⁶.

1.2. Normativa Regione Veneto

La Regione Veneto ha adeguato la propria normativa in materia agriturbistica, emanando la Legge Regionale n.9 del 18 aprile 1997 denominata “Nuova disciplina per l’esercizio dell’attività agriturbistica” e il Regolamento d’attuazione di tale legge, il Regolamento Regionale n.2 del 12 settembre 1997.

La Legge n.9/1997 segue lo schema della legge nazionale precisando alcuni requisiti e limiti per l’attività entro i confini regionali. Il fine principale rimane sempre la promozione e il sostegno dell’attività agriturbistica atti ad assicurare la permanenza dei produttori nelle zone rurali, cercando di migliorare il reddito e le condizioni di vita, valorizzando i prodotti tipici e le tradizioni popolari; tutto questo può portare a diversificare l’offerta turistica e incentivare anche il turismo sociale giovanile⁷.

³ Si veda l’Art. 2 comma 1 della Legge Naz. n° 96/2006.

⁴ Si veda l’Art. 2 comma 3 della Legge Naz. n° 96/2006.

⁵ Si veda l’Art. 2 comma 2 Legge Naz. n° 96/2006.

⁶ Si veda l’Art. 4 comma 1 e comma 2 della Legge Naz. n° 96/2006.

⁷ Si veda l’Art.1 comma 1, Legge regionale del Veneto n.9 del 18 aprile 1997, denominata “Nuova disciplina dell’esercizio dell’attività agriturbistica”, riportata integralmente in Appendice 2.

Chiarisce cosa si intende per attività agrituristiche, individuando tutte le attività di ricezione ed ospitalità esercitate da imprenditori agricoli attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione e complementarietà rispetto alle attività di coltivazione, silvicoltura, allevamento che devono rimanere principali⁸.

LEGGE REGIONE VENETO N° 9/1997 e REGOLAMENTO D'ATTUAZIONE N° del 12/09/1997	
IMPRENDITORE AGRICOLO E ATTIVITA'	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Strumento fondamentale è il Piano Agrituristico Aziendale⁹, deve contenere: <ul style="list-style-type: none"> ▪ una valutazione del rapporto tra attività agricola e attività agrituristica in cui la prima deve essere prevalente (espresso in ore di lavoro); ▪ una descrizione del complesso aziendale, delle attività svolte, dei prodotti risultanti dalla coltivazione del fondo che devono essere impiegati all'interno dell'attività; ▪ una descrizione dei collaboratori, chiarendo il loro rapporto parentale con l'imprenditore; ▪ una descrizione degli immobili presenti sul terreno di proprietà, diversificando quelli adibiti per l'attività agrituristica e quelli non adibiti. ➤ Imprenditore deve possedere la qualifica di imprenditore agricolo da almeno 2 anni¹⁰ utilizzando la propria azienda; ➤ Imprenditore deve frequentare un corso formativo di almeno 100 ore¹¹ organizzato dalla Regione, per il quale riceve un Attestato di frequenza.
REQUISITI STRUTTURA¹²	<ul style="list-style-type: none"> ➤ possono essere utilizzati gli edifici destinati ad abitazione dell'imprenditore agricolo oppure edifici da ristrutturare presenti sul fondo purchè vengano rispettate le caratteristiche rurali dell'edificio conservando l'aspetto complessivo e gli elementi architettonici in uso nella zona¹³; ➤ devono possedere i requisiti igienico-sanitari prescritti per le abitazioni; ➤ è consentita la deroga per i limiti di altezza e delle superfici aereo illuminanti; ➤ deve essere presente almeno un bagno completo ogni 6 posti letto; ➤ le stanze devono essere fornite di arredamento decoroso; ➤ la struttura deve avere massimo 30 posti letto distribuiti in stanze o alloggi; ➤ l'apertura è consentita per 180 giorni/anno se ci sono 80 posti a sedere, per 210 giorni/anno se ci sono meno di 60 posti a sedere¹⁴.
ALIMENTI E	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La prevalenza dei prodotti alimentari deve essere di produzione

⁸ Si veda l'Art.2 comma 1, Legge reg. n.9/1997.

⁹ Si veda l'Art. 3 della Legge Reg. n° 9/97.

¹⁰ Si veda l'Art. 4 della Legge Reg. n° 9/97.

¹¹ Si veda l'Art. 4 della Legge REg. n° 9/97.

¹² Si vedano gli Art. 5, 6, 7 della Legge Reg. n° 9/97.

¹³ Si veda l'Art. 5 e l'Art. 6 della Legge Reg. n° 9/97.

¹⁴ Si veda l' Art. 2 comma 2 e l'Art. 3 della Legge Reg. n° 9 /97

SOMMINISTRAZIONE¹⁵	propria, almeno il 60% per agriturismi in pianura e colline e il 25% per agriturismi in zone montane; ➤ i prodotti provenienti dall'esterno devo ammontare al 15 %.
--------------------------------------	--

Quanto sopra descritto è stato disposto con la Legge regionale n.9/97, successivamente è stato emanato il Regolamento d'attuazione di tale legge, il Regolamento n.2 del 12 settembre 1997, che chiarisce e fa delle precisazioni rispetto le norme igienico-sanitarie e rende omogenea la legislazione entro i confini della regione.

1.3. Norme igienico-sanitarie, sicurezza e ambiente, sicurezza dei lavoratori e barriere architettoniche

Le norme igienico-sanitarie sono trattate già nelle Legge Regionale n. 9/97, a cui fa riferimento in via sintetica nell'Art.2 e nell'Art.7, le norme vengono trattate in modo più esteso e approfondito nel Regolamento d'attuazione della Legge Regionale n.2 del 12 settembre 1997;

NORME IGIENICO SANITARIE	
REGOLAMENTO D'ATTUAZIONE N°2/1997	
STRUTTURA E SERVIZI IGIENICI¹⁶	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Deroghe riguardanti i limiti di altezza e di superfici aereo-illuminate purché le condizioni igienico-sanitarie siano valutate sufficienti edifici rurali¹⁷; ➤ un servizio igienico ogni sei posti letto, i quali devono essere completi con lavabo, vasca o doccia, tazza o bidet con erogatore d'acqua a getto; ➤ ogni stanza deve avere un letto e una seggiola per ogni persona, almeno un armadio, un tavolino ed un cestino per i rifiuti; ➤ servizi forniti all'aperto prevede la presenza di una piazzola di almeno 60 metri quadrati compresa anche l'automobile; ➤ fino ad un massimo di 15 persone è necessaria la presenza di 2 gabinetti, 2 docce, 2 lavabi, 1 lavello, 1 lavatoio, 1 fontanella, 1 vuotatoio, 1 presa d'acqua per le pulizie; ➤ fino a 30 persone i servizi aumentano. Inoltre, i lavabi devono essere dotati di una presa per rasoio, vicino alle piazzole di sosta deve esserci una colonnina con una presa elettrica ed è obbligatoria la presenza di illuminazione notturna.

¹⁵ Si veda l'Art. 7 della Legge Reg. n° 9/97.

¹⁶ Si veda l'Art. 12 del Reg. n° 2/97.

¹⁷ Si veda l'Art. 5 del Reg. n° 2/97.

<p>CUCINE E LABORATORI¹⁸</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ estensione minima di 12 metri quadrati in rapporto ai posti a sedere, il pavimento deve essere connesso, lavabile e disinfettabile, mentre il soffitto non deve permettere l'attecchimento di muffe e la caduta polveri; ➤ le finestre devono essere munite di protezione contro insetti e roditori; ➤ il lavello deve essere munito di erogatore d'acqua non manuale e di distributore di sapone ed asciugamani a perdere; ➤ necessaria la presenza di una cappa sopra il punto cottura; ➤ il frigorifero e la lavastoviglie possono essere anche non di tipo industriale purché i posti a sedere siano in numero inferiore a 20; ➤ i tavoli da lavoro devono avere una superficie lavabile e disinfettabile, in cucina gli armadietti devono essere chiusi; ➤ se si fornisce solo il servizio di spuntini e bevande che non implicano la cottura, è necessario ricavare dalla cucina familiare un settore adibito a piano di lavoro lavabile e disinfettabile.
<p>MACELLO, PRODUZIONE DI CONSERVE E ALIMENTI LATTIERO-CASEARI¹⁹</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Per la macellazione di animali allevati in azienda (specie bovine, ovine, suine e caprine) è necessario essere muniti di impianti debitamente autorizzati; ➤ Per la produzione di conserve, marmellate, sciroppi e succhi è consentito usare la cucina-laboratorio per la produzione di non più di 50 kg giornalieri di materia prima, per quantitativi maggiori è necessario disporre di spazi più ampi che rispettino regole specifiche; ➤ Per la produzione di prodotti lattiero-caseari è necessario un locale riservato alla sola produzione di questi alimenti che risponda a criteri più restrittivi e specifici; ➤ Il deposito degli alimenti deve avvenire in locali igienicamente idonei, adeguatamente areati, con pavimento liscio e facilmente lavabile, le pareti e il soffitto non devono consentire l'inquinamento e le alterazioni dei prodotti depositati.

A livello comunitario le leggi d'igiene alimentare e sicurezza degli alimenti sono trattate nel Regolamento UE n. 852 del 29 aprile 2004, mentre a livello statale le principali leggi italiane sono: la Legge n. 283 del 30 aprile 1962 che riguarda la produzione e vendita di sostanze alimentari lungo tutta la filiera produttiva, il

il Regolamento d'attuazione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 riguardante gli stessi argomenti e la sfera sanitaria ed infine, il D.L. n. 155 del 26 maggio 1997 che attua le direttive

¹⁸ Si veda l'Art. 12 del Reg. n° 2/97.

¹⁹ Si vedano gli Art. 12, 15, 16, 19 del Reg. n° 2/97.

comunitarie relative all'igiene dei prodotti alimentari. In generale, queste leggi individuano nel titolare dell'azienda il principale responsabile della sicurezza alimentare lungo tutta la catena alimentare, dalla materia prima al cliente finale, ed è lui stesso che deve valutare l'applicazione corretta di tutte le procedure di sicurezza, indicate dal sistema HCCP²⁰.

Per l'attività agrituristica è necessario attenersi alle normative riguardanti la salute, l'ambiente e la sicurezza dei lavoratori, che sono regolati dal Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008, il quale si applica a tutti i settori d'attività sia pubblici che privati.

NORME DI SICUREZZA ALIMENTARE, SALUTE, SICUREZZA E AMBIENTE DEI LAVORATORI	
STABILIMENTI DI PRODUZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Subordinati al rilascio di una autorizzazione sanitaria²¹; ➤ Il rilascio di tale autorizzazione è previsto tramite accertamento dei requisiti igienico-sanitari e funzionali previsti; ➤ Il titolare deve informare tutto il personale sulle procedure igienico-sanitarie tramite dei manuali di corretta prassi igienica, che indichino i rischi di contaminazione dei cibi e la corretta conservazione; ➤ I controlli e le ispezioni sanitarie possono essere fatte in ogni momento e senza preavviso²²; ➤ nel caso di esito negativo l'autorità può disporre la chiusura temporanea o nei casi più gravi la chiusura definitiva dell'attività.
SALUTE, SICUREZZA E AMBIENTE DEI LAVORATORI²³	<ul style="list-style-type: none"> ➤ i lavoratori dipendenti ed equiparati devono disporre in prossimità dei posti di lavoro di spogliatoi, docce, gabinetti e lavabi; ➤ Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso, arredati e areati, se l'azienda ha meno di cinque dipendenti non è necessaria questa divisione purché siano prestabiliti dei turni d'uso; ➤ I locali adibiti a spogliatoio devono avere una capacità adeguata ed essere difesi da intemperie, riscaldati e muniti di armadietti dotati di chiave per gli effetti personali; ➤ I servizi igienici del personale devono essere areati, distinti per sesso e costituiti da wc con anti-wc con lavabo, le porte devono essere apribili verso l'esterno e la superficie minima deve essere di almeno 1,2 metri quadrati.

²⁰ La sigla HCCP significa Hazard Analysis Critical Control Point

²¹ Si veda l'Art. 2 della Legge n° 283/69.

²² Si veda l'Art. 15 del D.P.R. n° 327/80.

²³ Si veda il Titolo II "Luoghi di lavoro" del D.Leg. n° 81/2008.

Alle strutture agrituristiche si applicano le regole relative all'altezza minima e ai requisiti sanitari predisposti per i locali di abitazione, dettate dal Decreto Ministeriale Sanità del 5 luglio 1975 e ripreso nell'Art. 24 della Legge Regionale del Veneto n. 33/2002.

Tutte le strutture agrituristiche devono rispettare le norme antincendio dettate dal Decreto Ministeriale del 19 aprile 1994, in particolare il Titolo III, che mira a predisporre locali sicuri, vie di fuga in caso di pericolo e uscite di sicurezza.

NORME DI SICUREZZA DELLE STRUTTURE	
ABITABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ➤ È fissata un'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione di 2,70 metri, riducibili a 2,40 metri per i corridoi, i bagni ed i ripostigli; ➤ è possibile una deroga a questi limiti d'altezza per le abitazioni in comuni montani o edifici sottoposti al recupero edilizio; ➤ Per ogni abitante la superficie minima assicurata non deve essere inferiore ai 14 metri quadrati per le prime quattro persone; ➤ nelle camere da letto singole la superficie minima assicurata deve essere di almeno 9 metri quadrati e nelle camere doppie deve essere di almeno 14 metri quadrati²⁴ ➤ Gli alloggi devono essere dotati di impianti di riscaldamento se le condizioni climatiche lo richiedono, la temperatura interna deve essere compresa tra i 18 e 20 °C e ogni stanza deve essere dotata di almeno una finestra apribile²⁵. ➤ Se non esiste la possibilità di avere ventilazione naturale è necessario predisporre meccanismi di ventilazione meccanica e assicurare l'aspirazione di fumi, vapori ed esalazioni²⁶. ➤ Nelle stanze da bagno è necessaria un'apertura verso l'esterno per il ricambio dell'aria oppure meccanismi per l'aspirazione meccanica. ➤ Ogni alloggio deve avere almeno una stanza da bagno con un vaso, un bidet, una vasca o una doccia e un lavabo.
SICUREZZA E NORME ANTINCENDIO	<p>Le strutture devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ presentare una resistenza al fuoco non inferiore ai REI 30²⁷, ➤ devono essere dotate di un adeguato numero di estintori portatili posizionati in modo uniforme negli spazi che si trovino in prossimità degli accessi e nelle vicinanze delle aree di massimo pericolo.

²⁴ Si veda l'Art.2 del D.M. Sanità del 1975

²⁵ Si veda l'Art.4 del D.M. Sanità del 1975

²⁶ Si veda l'Art.6 del D.M. Sanità del 1975

²⁷ La sigla R.E.I. indica e definisce la Classe di Resistenza al Fuoco di un componente edile, resistenza al fuoco indica l'attitudine di un elemento di costruzione a conservare la stabilità, la tenuta e l'isolamento termico. Definizione tratta dal D.M. 30 novembre 1983.

	<p>Il responsabile dell'attività deve provvedere affinché non siano alterate le normali condizioni di sicurezza anche in situazioni normali:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ lungo le vie di fuga non devono esserci ostacoli che intralcino l'evacuazione, siano mantenuti efficienti gli impianti di condizionamento, ventilazione e riscaldamento, per i quali deve essere predisposta la prova periodica con scadenza non superiore ad un anno. ➤ I servizi di soccorso devono essere avvertiti facilmente, per questo motivo nelle vicinanze degli apparecchi telefonici vanno chiaramente indicati i numeri da chiamare in caso di emergenza. ➤ È necessario porre all'ingresso e in ciascun piano dei cartelli informativi che riportino le istruzioni di sicurezza e la planimetria di ciascun piano, indicando le posizione in cui ci si trova, la posizione delle scale e delle vie di fuga, gli estintori, il quadro generale dei dispositivi d'allarme e gli spazi di raccolta. ➤ Le istruzioni di sicurezza vanno poste in ogni camera redatte in più lingue; ➤ Per attività fino a 25 posti letto è necessaria la presenza dei soli estintori, per servizi di ricettività che superino i 25 posti letto è necessario il Certificato di Prevenzione Incendi rilasciato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.
--	---

È importante adeguarsi alle norme che prevedono l'eliminazione delle barriere architettoniche, previste dal Decreto Ministeriale n. 236 del 14 giugno 1989 e dall'Art. 7 del DGR n. 509 del 2 marzo 2010.

Le norme sono applicabili agli edifici privati residenziali e non, agli edifici di edilizia residenziale pubblica, alla ristrutturazione di edifici privati e agli spazi esterni degli uffici²⁸; quando si parla di barriere architettoniche si intendono: tutti gli ostacoli fisici che sono fonte di disagio per le persone con capacità motoria ridotta, gli ostacoli che limitano l'uso di attrezzature e la mancanza di segnalazioni che permettono la riconoscibilità dei luoghi e le fonti di pericolo per chiunque abbia ridotta o impedita capacità motoria, uditiva o visiva²⁹.

²⁸ Si veda l'Art.1 del D.M. 236/1989

²⁹ Si veda l'Art.2 del D.M. 236/1989

Si individuano tre livelli di qualità dello spazio ovvero, l'accessibilità che esprime il livello più alto di qualità spaziale perché ne consente la totale fruizione, la visitabilità che è un livello limitato di qualità spaziale perché consente l'accesso ad una parte dell'edificio ed infine, l'adattabilità che indica uno spazio di difficile accesso entro il quale bisogna intervenire.

NORME PER ABBATTIMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE	
ACCESSIBILITA' NELLA STRUTTURA	<p>In una struttura devono essere accessibili:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ gli spazi esterni e le parti comuni per i quali esiste almeno un percorso agevolmente fruibile da persone con ridotta o impedita capacità motoria³⁰. ➤ Le parti comuni ed un determinato numero di stanze;
ACCESSIBILITA' DELLE STANZE	<p>Le stanze accessibili devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ dotate di servizi, percorsi, spazi di manovra che consentano un uso agevole anche da parte di persone su sedia a ruote; nel caso in cui le stanze non siano dotate di servizi igienici, sullo stesso piano deve essere predisposto almeno un servizio fruibile; ➤ ubicate preferibilmente ai piani bassi dell'immobile e comunque nelle vicinanze di una via di fuga³¹; ➤ per le componenti delle unità abitative sono fissati limiti di altezza e larghezza dei passaggi (come le porte, l'altezza e tipo di maniglie, i pavimenti, gli arredi, gli infissi, i servizi igienici, i terminali degli impianti interruttori, prese di luce, campanello);
CERTIFICATI	<p>La struttura deve essere in possesso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ delle licenze di abitabilità e agibilità, rilasciate dal Comune dopo esito positivo di una visita ispettiva; ➤ del certificato con esito favorevole del Dipartimento di Prevenzione per il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica; ➤ del Certificato di Prevenzione Incendi; ➤ deve presentare una relazione tecnica che attesti l'eliminazione delle barriere architettoniche. <p>Senza essere in possesso di questa documentazione che attesta l'adeguamento e l'osservanza delle norme nazionali e comunitarie non è possibile l'avvio dell'attività.</p>

1.4. Normative per il rendimento energetico degli edifici

Negli ultimi anni si è cercato di dare una base normativa che rispecchi gli sforzi per ridurre le emissioni inquinanti dovute agli impianti di riscaldamento e di tutti i tipi di impianti che

³⁰ Si veda l'Art.3 del D.M. 236/1989

³¹ Si veda l'Art.5 del D.M. 236/1989

generano emissioni, a favore di un uso sempre maggiore delle fonti rinnovabili; per questo le norme riguardanti il rendimento energetico degli edifici danno numerose prescrizioni.

Le norme riguardanti la materia energetica per gli edifici sono la Direttiva 2002/91/CE del 16 dicembre 2002 e il relativo Decreto Legislativo n°192 del 19 agosto 2005 che la attua.

Negli anni successivi sono state introdotte novità con il Decreto legislativo 311/2006 che stabilisce che per tutti gli edifici immessi sul mercato venga dichiarato il proprio consumo energetico e prevede un'attiva partecipazione da parte degli Enti Locali e delle Regioni che devono provvedere a predisporre un programma di sensibilizzazione dei cittadini verso la riqualificazione e il risparmio energetico.

In materia energetica esiste anche il Decreto Presidenziale n°412/93 successivamente integrato con il Decreto 551/99 che riguardano gli impianti termici e le loro prestazioni. I Decreti dividono il territorio in zone climatiche basandosi sui gradi di temperatura durante il giorno indipendentemente dalla posizione geografica. Allo stesso modo forniscono una classificazione degli edifici in base alla loro destinazione d'uso, l'agriturismo viene assimilato nella classe E1.3 che raggruppa gli edifici adibiti ad albergo, pensioni o simili.

NORME PER RENDIMENTO ENERGETICO DEGLI EDIFICI	
NORME	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Direttiva 2002/91/CE del 16 dicembre 2002 e il Decreto Legislativo n°192 del 19 agosto 2005 che la attua; ➤ Decreto legislativo 311/2006; ➤ Decreto Presidenziale n°412/93 integrato con Decreto 551/99 per gli impianti termici e le loro prestazioni;
DEFINIZIONE	<i>“Per risorse naturali si intendono: i prodotti petroliferi, i gas naturali e i combustibili solidi che costituiscono fonti essenziali energetiche ma, che sono anche le principali sorgenti di emissioni inquinanti;”</i>
FINALITA'	<p>Lo scopo generale è ottenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ miglioramento energetico degli edifici; <p>Si deve tenere conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ delle condizioni climatiche del luogo dove sorgono, ✓ delle disposizioni che riguardano i metodi di calcolo del rendimento energetico degli edifici, ✓ dei requisiti minimi richiesti per edifici di nuova costruzione e degli edifici che sono oggetto di ristrutturazione, ✓ della la certificazione energetica degli edifici,

	✓ delle visite ispettive ³² .
PRESCRIZIONI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le disposizioni si applicano agli edifici in relazione al tipo di intervento che si intende fare, sono esclusi però gli edifici a carattere storico (elencati nel Decreto Urbani n° 42 del 22 gennaio 2004); ➤ entro un anno dall'entrata in vigore tutti gli edifici di nuova costruzione devono essere dotati di attestato di certificazione energetica, con validità massima di dieci anni, per le ristrutturazioni è necessario valutare in seguito la prestazione energetica dell'edificio³³; ➤ si raccomanda l'obbligo d'uso di fonti rinnovabili nel caso di costruzione di nuovi edifici o della nuova installazione o ristrutturazione di impianti termici (pannelli solari, impianti fotovoltaici); ➤ esiste l'obbligo di migliorare o rinnovare gli schermamenti esterni degli edifici con lo scopo di eliminare o limitare l'uso di mezzi di condizionamento e riscaldamento; ➤ gli impianti termici devono essere dimensionati in base alla classe dell'edificio, alle caratteristiche della zona climatica a cui appartiene e alle sue caratteristiche termofisiche. ➤ si suggerisce di dotare gli impianti con elementi termoregolatori dotati di programmatore che consente la regolazione della temperatura in base alla temperatura esterna rilevata tramite sonda; ➤ Le prescrizioni fornite dal costruttore dell'impianto fissano i termini per le operazioni di controllo e manutenzione, il responsabile che provvede al controllo e installazione deve fornire la relazione tecnica .

1.5. Caratteristiche dell'impresa agrituristica

L'attività di agriturismo è un tipo di attività particolare, nasce dalla volontà di dare maggior impulso alla campagna e alle zone montane, diventa un completamento dell'attività agricola che come detto, rimane la prevalente. È necessario che sia svolta da un'azienda agricola in esercizio, utilizzando i locali siti nel fondo e non più necessari alla conduzione dello stesso come, vecchie stalle, rimesse o depositi. Da sottolineare che l'agriturismo non può utilizzare nuove strutture ma solamente edifici esistenti in ambito rurale.

Il piano di investimenti è rappresentato dall'arredamento delle camere, degli spazi comuni e dalla dotazione di impianti igienico-sanitari; possono essere previsti anche lavori per la

³² Si veda l'Art.1 della Dir. 2002/91/CE

³³ Si veda l'Art.6. del D.Lgv. 192/2005

ristrutturazione degli edifici già esistenti e in questo caso bisogna considerare nel piano anche queste spese. L'attività nel suo essere prevede anche la somministrazione di pasti o di spuntini quindi va destinata una zona adibita a ristorante con cucina annessa e le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti.

L'attività che caratterizza l'agriturismo è l'alloggio e la ristorazione, si rivolge a quelle persone che cercano un luogo dove dormire ma, soprattutto verso chi è in cerca di un luogo tranquillo e rilassante per passare del tempo a contatto con la natura.

Le iniziative promozionali devono mirare ad attirare la clientela localizzata in luoghi lontani che sceglie l'agriturismo come tipo di turismo immerso nella natura, tranquillo e che vuole riscoprire le culture del posto e le tradizioni. Il sito internet per questa tipologia di clientela è il mezzo più efficace e veloce per presentare l'azienda, i servizi, i prodotti offerti e tutte le attività ricreativo-culturali organizzate per rendere piacevole il soggiorno.

Altre iniziative promozionali possono essere ricondotte al settore del turismo con l'inserimento della propria attività all'interno di percorsi turistici organizzati da agenzie e uffici del turismo. L'agriturismo può essere scelto anche da clienti localizzati nei comuni limitrofi, da amanti dei sapori tradizionali o che sono alla ricerca di prodotti tipici in alternativa alle formule di ristorazione più comuni.

In questo caso la forma di pubblicità più efficace potrebbe essere la cartellonistica stradale per effetto diretto sulla popolazione che abita nelle vicinanze oppure l'inserimento nelle pagine gialle o in opuscoli di informazioni distribuiti dalle organizzazioni pro-loco della zona.

1.6. Aprire una agriturismo in Veneto

Nei paragrafi precedenti sono state citate le normative che regolano l'attività agrituristica, in Italia in generale e in Veneto in particolare, e quelle normative che devono essere rispettate per garantire i requisiti strutturali, i requisiti di sicurezza e di igiene necessari.

Questo paragrafo vuole riassumere quali sono le procedure necessarie ad aprire un agriturismo in Veneto.

Innanzitutto l'imprenditore agriturismo che vuole iniziare la sua attività deve richiedere e ottenere dal Comune l'autorizzazione comunale, includendo nella domanda altri documenti:

- una documentazione che comprovi l'assenza delle condizioni previste dagli art. 11 e 92 del Testo Unico delle leggi di pubblica sicurezza e dall'art.5 della legge n.59/1963 per il diniego dell'autorizzazione;
- la copia del libretto di idoneità sanitaria rilasciato a chi lavorerà nell'agriturismo;
- il parere favorevole dell'autorità sanitaria competente relativo ai locali da adibire all'attività;
- il certificato di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici rilasciato dalla Commissione provinciale agrituristica competente per il territorio;
- l'attestato di frequenza ai corsi di formazione previsti dalla legge regionale.

Gli operatori devono presentare una domanda per richiedere la classificazione della struttura alla Commissione provinciale agrituristica competente, questa si pronuncia entro 90 giorni dalla ricezione.

Quando il Comune rilascia l'autorizzazione provvede poi ad inviare una copia alla Provincia.

Per essere iscritti all'elenco degli operatori agrituristici è necessario presentare il Piano Agriturismo Aziendale, nel quale vanno indicate le giornate di attività, il numero di posti letto e il numero di persone ospitabili in spazi aperti³⁴.

Le peculiarità relative alla regione Veneto possono essere riassunte e divise per argomento: numero massimo di ospiti, immobili destinati all'agriturismo, norme igienico-sanitarie, preparazione di pasti e spuntini, finanziamenti.

³⁴ Il Piano Agriturismo Aziendale è previsto dall'Art.3 della L.Reg. n.9/1997

Il numero massimo di ospiti complessivo viene indicato nel Piano Agrituristico Aziendale e non deve superare le 30 persone nei locali aziendali e 30 persone per gli spazi aperti. Gli immobili sono soggetti a concessioni edilizie a titolo gratuito e l'imprenditore agricolo si impegna per un periodo di dieci anni a non cedere la proprietà dell'immobile³⁵.

Le norme igienico-sanitarie sono precise nel definire in relazione al numero di stanze, il numero di servizi igienici, come devono essere attrezzati e l'arredamento necessario nelle camere.

Deve essere garantito un servizio igienico ogni 6 posti letto, ogni stanza deve essere dotata di un letto e di una seggiola per persona, e almeno un armadio, un tavolino e un cestino per rifiuti; per una presenza fino a 30 persone i servizi igienici devono essere almeno: 3 gabinetti, 3 docce, 3 lavabi, 2 lavelli e 2 lavatoi, 1 fontanella, 1 vuotatoio di facile accesso; i lavabi devono essere dotati di almeno una presa per rasoio.

Per quanto riguarda i locali di ristorazione, il numero di servizi igienici va commisurato al numero di posti a sedere, il minimo è un bagno ogni 25 posti.

Il Veneto è molto scrupoloso dal punto di vista delle norme strutturali e igieniche che riguardano i locali adibiti a cucina per la preparazione e la somministrazione di pasti, per la preparazione di spuntini e bevande si può ricavare nella cucina familiare purché sia dotata di un piano di lavoro lavabile e disinfettabile³⁶

³⁵ Art.6 L.Reg.9/97

³⁶ Si veda l'Art.12 del Regol.Reg. n.2/1997.

1.7. I numeri dell'agriturismo in Italia: confronto dati anno 2010, anno 2011 e primo trimestre 2012³⁷

	2010	2011	%	2012	%
Aziende agrituristiche n°	19.973	20.700	3,60	21.400	3,40
<i>di cui con alloggio</i>	16.504	17.130	3,80	17.750	3,60
Posti letto (migliaia)	206.10	215.8	4,30	225.4	4,40
Posti letto per azienda n°	12.49	12.60	0,50	12.70	0,80
Arrivi (migliaia)	2.922	3.230	10,50	3.100	-4,00
<i>di cui stranieri</i>	38%	39%	2,60	39%	0,00
Presenze (mil. Notti)	13.18	14.37	9,00	13.79	4,00
Utilizzo alloggi %	17.50	18.24	4,20	16.76	-8,10
Durata media soggiorno (gg)	4.50	4.45	-1,10	4.45	0,00
Aziende con ristorazione	9.914	10.410	5,00	10.670	2,50
<i>di cui senza alloggio</i>	2.714	2.740	1,00	2.790	1,80
Az. Con agricampeggio	1.450	1.500	3,40	1.520	1,30
Az. Con cavalli	1.638	1.700	3,80	1.725	1,50
Fattorie didattiche	1.800	1.900	5,50	2.050	7,90
Giro d'affari (mil.)	1.130	1.230	8,80	1.168	-5,00
Giro d'affari medio per azienda	56.780	59.420	4,60	54.580	-9,00

Tabella 1.1.: La tabella mette a confronto i dati relativi all'agriturismo negli anni 2010, 2011 e nel primo trimestre del 2012. I dati si riferiscono all'elaborazione dati dell'Istat in collaborazione con Agriturst e pubblicati a marzo 2012.

La tabella riassume e permette il confronto dei dati relativi alle aziende agrituristiche italiane, i dati riguardano i bilanci finali dell'anno 2010, dell'anno 2011 e del primo trimestre dell'anno 2012. Il numero delle aziende è cresciuto in modo continuo, sia il numero di aziende che offrono solo ristorazione che le aziende che offrono anche alloggio, in tutti e tre i periodi analizzati; crescono ma, con una diminuzione nel primo trimestre del 2012 le aziende che offrono agricampeggio e le aziende con maneggio. Invece sono aumentate nei primi mesi del 2012 le fattorie didattiche.

Con l'aumento del numero delle aziende agrituristiche sono aumentati i posti letto e anche il numero medio di posti letto per azienda (per i posti letto 2011 si registra +4,3% e nel 2012 +4,4%; per i posti medi per azienda si registra +0,5% nel 2011 e + 0,8% per il 2012).

³⁷ I dati sono stati elaborati dall'Istat in collaborazione con l'ente Agriturst e pubblicati nel marzo 2012; i dati sono visibili alla pagina internet <http://www.agriturist.it/agriturist.php?IdCategoria=4&IdSottomenu=53&IdSottoSottoMenu=1327>, ultimo accesso 20.05.2012

In controtendenza con l'aumento delle strutture si registra la diminuzione degli arrivi del -4,0% nel 2012, mentre l'anno precedente erano aumentate +10,5% rispetto al 2010; diminuisce anche la permanenza media del soggiorno e il dato più significativo è rappresentato dalla drastica diminuzione del tasso d'utilizzo degli alloggi per il primo trimestre 2012 che segna -8,1%. Il giro d'affari delle aziende agrituristiche era aumentato del +8,8% rispetto al 2010 ma, nel 2012 si registra una diminuzione del -5,0%, allo stesso modo il giro d'affari medio per azienda agrituristica era aumentato il +4,6% rispetto ai dati del 2010 e ha subito una forte diminuzione pari al -9,0% nei primi tre mesi del 2012.

CAPITOLO II

Il secondo capitolo evidenzia le caratteristiche della politica ambientale europea promossa negli ultimi anni, spiegando quali sono gli strumenti usati per renderla attiva e le azioni intraprese per migliorarla. Entro questo quadro si inserisce il Marchio di Qualità Ambientale Eu-Ecolabel, del quale vengono spiegati gli aspetti positivi e tutte le procedure necessarie ad ottenerlo. Alla fine del capitolo si espone una ricerca utile a definire il numero di strutture divise per regione presenti in Italia con Eu-Ecolabel dando maggior attenzione alla Regione Veneto.

IL MARCHIO ECOLOGICO EUROPEO

2.1 Eu-Ecolabel e Politica Ambientale Europea³⁸

L'ambiente in precedenza era considerato un tema di importanza secondaria, oggi invece la situazione è radicalmente cambiata. Ci troviamo in un'epoca di forte sviluppo e progresso, sul mercato si affacciano numerose novità che riguardano il settore tecnologico e industriale, ed è proprio per questo motivo che non si possono tralasciare temi come: l'inquinamento di aria, acqua, il consumo eccessivo di risorse naturali, i cambiamenti climatici, la nostra salute e la nostra sicurezza.

Diventa necessario neutralizzare il binomio "crescita economica equivale a danno ambientale", per fare questo, i Paesi devono cooperare attivamente per tutelare l'ambiente.

L'Unione Europea è la figura che ha le capacità e le risorse necessarie ad assumere il ruolo di guida per operare dei miglioramenti.

³⁸ Per le informazioni sulla Politica Ambientale Europea si vedano gli indirizzi Internet <http://eur-lex./LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:52001dc0031:it:not> e http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/environment/i28027_it.htm
In particolare la Decisione COM/2001/0031, ultimo accesso il giorno 29.02.2012

Il suo ruolo è sostenere e coordinare gli sforzi degli Stati Membri, verificando però l'osservanza degli impegni assunti; il principio fondamentale della politica ambientale europea è la sussidiarietà. Ciò significa che ogni volta che è possibile le decisioni devono essere prese ad un livello maggiormente vicino al cittadino, per questo spetta alle autorità nazionali e locali prendere le decisioni sulle priorità e la gestione degli interventi da attuare, tutto sotto la supervisione dell'Unione Europea.

L'immagine dell'Europa attuale mostra uno scenario allargato dove sono entrati a far parte dell'Unione nuovi Paesi. Alcuni di questi sono caratterizzati da realtà interne disomogenee, per questo motivo diventa importante intraprendere delle azioni ambientali che portino migliorie a livello economico e ambientale per i nuovi Paesi; per i Paesi che già ne fanno parte di continuare la loro crescita, salvaguardando le loro risorse naturali, ciò significa operare in un'ottica sostenibile.

L'Unione Europea agisce in materia ambientale emanando dei Piani d'Azione Ambientali denominati Programmi Comunitari d'Azione che individuano dei settori sui quali occorre intervenire con urgenza. Attualmente ci troviamo entro il periodo del VI Programma Comunitario d'Azione per l'ambiente intitolato "Ambiente 2010: il nostro futuro, la nostra scelta" che copre il periodo 2002-2012³⁹. Il VI Programma si propone di agire superando l'approccio legislativo muovendosi a favore di un approccio maggiormente strategico. Utilizzando vari strumenti si cerca di influenzare le decisioni imprenditoriali, dei consumatori, dei responsabili politici e dei cittadini, perseguendo gli obiettivi prefissati tramite azioni congiunte e partnership che riguardano accordi volontari con l'industria e gli enti locali .

³⁹ "Ambiente 2010: il nostro futuro, la nostra scelta" copre il periodo compreso tra il 22 luglio 2002 e il 21 luglio 2012, i riferimenti sono tratti dal sito Internet <http://www.europa.eu/agricoltura>.

Il VI Programma si articola in cinque assi prioritari di azione strategica, per ognuno dei quali sono previste delle azioni specifiche, i risultati andranno verificati entro un periodo di cinque-dieci anni.

Gli assi prioritari sono:

1. Migliorare l'applicazione della legislazione vigente: relazioni su diritto ambientale, comunicando le prestazioni migliori e peggiori, miglioramento degli standard ispettivi ambientali e lotta contro il crimine ambientale facendo ricorso alla Corte di Giustizia;
2. Integrare le tematiche ambientali nelle altre politiche: incoraggiare uso del sistema EMAS, incoraggiare imprese a pubblicare le relazioni sulle loro prestazioni ambientali, promuovere uso del sistema EU Ecolabel;
3. Collaborare con il mercato
4. Coinvolgere i cittadini modificandone il comportamento: consentire il confronto per migliorare il proprio comportamento ecologico, migliorare accessibilità e qualità delle informazioni fornite al cittadino;
5. Tenere conto dell'ambiente nelle decisioni in materia di assetto e gestione territoriale: applicare le direttive sulla valutazione degli impatti, promuovere le esperienze di pianificazione sostenibile, realizzare partenariato sulla gestione sostenibile del turismo e promuovere le misure agroalimentari entro la politica agraria comune.

Queste azioni hanno come scopo la creazione di modelli di produzione e, di conseguenza, modelli di consumo più sostenibili che permettono di orientare il mercato in una certa direzione; è il singolo cittadino che opera decisioni quotidiane che hanno impatto diretto o indiretto sull'ambiente e spetta all'impresa innovare la propria produzione attraverso l'uso di tecnologie pulite e, successivamente, spetta a loro informare il consumatore perché sia

orientato a scegliere i prodotti più ecologici. Agendo in questo modo si innesca un circolo a catena che ha come risultato la maggiore consapevolezza verso l'ambiente a tutti i livelli coinvolti.

Viene dedicata la massima attenzione a quattro aree di intervento principali:

1. **il cambiamento climatico**: obiettivo è stabilizzare le concentrazioni atmosferiche di gas serra ad un livello che non generi variazioni innaturali del clima terrestre;
2. **la natura e la biodiversità**: obiettivo è arrestare la perdita di biodiversità, proteggere il suolo da erosione e inquinamento;
3. **l'ambiente e la salute**: obiettivo è ottenere una qualità dell'ambiente in modo che gli inquinanti di origine antropica non diano adito a rischi sulla salute umana;
4. **l'uso sostenibile delle risorse naturali e la gestione dei rifiuti**: obiettivo è garantire che il consumo di risorse, rinnovabili e non rinnovabili, non superi la capacità di carico, migliorare l'efficienza delle risorse e la prevenzione dei rifiuti.

I risultati ottenuti con i Programmi d'Azione precedenti sono buoni, si sono registrati progressi ambientali in molte aree e questo fa ben sperare che il miglioramento possa continuare e possa durare grazie a delle misure sempre più specifiche e mirate. A breve, luglio 2012, si concluderà il periodo d'azione del VI Programma e si potranno verificare i risultati. In questo elaborato però, quello che ci interessa di più è il sistema Eu-Ecolabel. Il sistema Eu-Ecolabel è stato istituito con Regolamento n. 880/1992, aggiornato con il nuovo Regolamento n. 1980/2000 e successivamente revisionato con il nuovo Regolamento n°66/2010⁴⁰. Nasce con l'obiettivo di promuovere la diffusione di prodotti e servizi che abbiano minor impatto sull'ambiente, di incoraggiare le aziende a progettare prodotti che rispettino l'ambiente durante l'intero arco del loro ciclo di vita e dando ai consumatori la

⁴⁰ I regolamenti possono essere visibili in sintesi nel sito Internet www.isprambiente.gov.it/ecolabel oppure in versione completa nel sito www.uri.lex.eu.

possibilità di fare scelte d'acquisto ambientalmente consapevoli e affidabili. Con l'etichetta si attesta la conformità dei prodotti e dei servizi a dei criteri ecologici fissati a livello europeo tramite degli studi scientifici che analizzano l'intero ciclo di vita, misurando gli impatti ambientali in ogni fase di esso. Oltre a questo, garantisce una qualità delle prestazioni d'uso equivalente rispetto agli stessi prodotti immessi sul mercato. È un simbolo di immediata comprensione per il consumatore perché, un prodotto che lo espone sulla propria etichetta garantisce e dona già le informazioni sul prodotto stesso, ovvero, attesta che il prodotto rispetta l'ambiente e cerca di mantenere un alto livello di qualità ambientale durante tutto il suo ciclo di vita.

Sono numerosi i gruppi di prodotto che sono etichettabili con Eu-Ecolabel, ad esempio, vari tipi di elettrodomestici, computer, lampadine, vari tipi di detersivi, carta, prodotti tessili; mentre, sono esclusi i prodotti alimentari, le bevande, i prodotti farmaceutici, le sostanze pericolose e tutti i prodotti fabbricati con processi che possono nuocere all'uomo e all'ambiente. Nel 2003, la Commissione Europea ha esteso l'applicabilità dell'Eu-Ecolabel anche ai servizi di ricettività turistica, due anni dopo è stata estesa anche ai servizi di campeggio che offrono piazzole attrezzate, con lo scopo di incoraggiare sia le strutture che i turisti stessi al rispetto per l'ambiente e al risparmio di risorse ambientali.

2.2. Il sistema Eu-Ecolabel e vantaggi

Come detto in precedenza lo scopo del sistema Eu-Ecolabel è quello di progettare dei prodotti di qualità ambientale, e procedendo con la richiesta del marchio vengono valutati i requisiti minimi di ogni prodotto/servizio che gli permettono poi di entrare a far parte di questo sistema e di avere l'autorizzazione all'uso del marchio grafico che li rende riconoscibili ai consumatori. Il marchio diventa la garanzia per il consumatore che quel

prodotto/servizio ha superato l'esame di qualità ambientale e che quindi durante il suo intero ciclo di vita mira a ridurre gli impatti sull'ambiente.

L'Eu-Ecolabel è un marchio a diffusione allargata su scala europea, proprio questo diventa uno dei punti di forza che spingono le imprese ad intraprendere l'iter di accreditamento per ottenere l'etichetta di qualità ambientale per i propri prodotti/servizi, perché oltre ad essere garantiti grazie al superamento di controlli, si differenziano dalla concorrenza. Grazie all'ottenimento del marchio questi prodotti/servizi sono inseriti nel sito internet dell'Istituto Superiore per la Prevenzione e la Ricerca Ambientale (I.S.P.R.A.) dove è possibile ricercare qualsiasi tipo di prodotto immettendo nei parametri di ricerca il gruppo di prodotto, il nome del prodotto stesso oppure il nome dell'azienda che lo produce; allo stesso modo si può svolgere la stessa ricerca per le strutture ricettive o i campeggi. Il sistema di concessione è approvato ufficialmente e concesso da un organismo indipendente, è riconoscibile tramite un logo grafico specifico che lo contraddistingue dalle altre etichette ecologiche, il logo dell'Eu-Ecolabel è il fiore, i cui petali sono le dodici stelle della bandiera dell'Unione Europea al centro dei quali è inscritta la "E" di Europa.



Figura 2.1.: La figura rappresenta il logo grafico nei colori e nelle forme prescritte per il Marchio Eu-Ecolabel.

Il marchio Eu-Ecolabel è uno strumento volontario che viene concesso solo ai prodotti che hanno una maggiore qualità ambientale durante il loro ciclo di vita; essendo uno strumento volontario gli imprenditori non sono obbligati ad aderire al sistema ma, quelli che lo

richiedono e superano le valutazioni dell'organismo competente beneficeranno dei vantaggi competitivi.

I vantaggi che il marchio EU Ecolabel può comportare non sono indirizzati solamente nella direzione della sola azienda ma sono indirizzati anche verso il consumatore.

Vantaggi per l'azienda:

- vendite a livello europeo, essa può allargare i confini del proprio mercato di vendita
- un prodotto competitivo, perché si distingue dalle aziende dello stesso settore
- è un elemento distintivo, sinonimo di qualità ambientale riconosciuto su tutto il territorio europeo
- incremento dei consumatori, perché il prodotto si indirizza verso quella parte di consumatori che danno molta attenzione alla salvaguardia dell'ambiente
- il progresso tramite la eco-efficienza, è possibile anticipare i tempi rispetto all'evoluzione delle politiche ambientali.

Dall'altro lato, i vantaggi per il consumatore:

- possibilità di trovare dei prodotti di alta qualità ecologica sul mercato garantiti a livello europeo
- garanzia di qualità ecologica dei prodotti che va al di là del marchio del produttore
- contribuisce alla riduzione degli impatti ambientali negativi dei prodotti industriali.

2.3. Procedure di richiesta del marchio: organi coinvolti, assegnazione e documenti

Quando l'azienda decide di intraprendere l'iter per ottenere il marchio EU Ecolabel si trova ad interagire con diversi soggetti. L'etichetta può essere richiesta al Comitato Ecolabel-Ecoaudit dai produttori, importatori, prestatori di servizi, dai venditori all'ingrosso o al dettaglio, purchè siano stati definiti i criteri di qualità ecologica per quella categoria di prodotti con apposita decisione dell'Unione Europea.

Per l'Italia, l'ente responsabile del rilascio dell'etichetta è il Comitato Ecolabel-Ecoaudit che è supportato dall'I.S.P.R.A., quest'ultimo esegue i controlli tecnico-amministrativi necessari a verificare il rispetto dei criteri previsti per il tipo di prodotto e svolge i sopralluoghi tecnici presso il richiedente. A questo punto se l'esito dei controlli è positivo, il Comitato Ecolabel-Ecoaudit rilascia l'etichetta ambientale e notifica la concessione all'Unione Europea.

L'I.S.P.R.A. (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) come detto è l'organismo italiano che funge da supporto tecnico al Comitato Ecolabel-Ecoaudit per la concessione del marchio comunitario di qualità ecologica. Molteplici sono i compiti che svolge:

- valuta le domande per l'assegnazione del marchio EU Ecolabel
- elabora e distribuisce i manuali per l'utente che vuole ottenere il marchio
- ha una funzione informativa verso pubblico e imprese
- istituisce e gestisce i registri per prodotti/servizi che hanno già ottenuto il marchio
- promuove studi e ricerche
- attua le verifiche ispettive
- è il supporto per le aziende che sono in fase di preparazione della domanda di concessione e del dossier tecnico da allegare.

L'Organismo Competente in Italia è rappresentato dalla sezione Ecolabel del Comitato Ecolabel-Ecoaudit, quest'ultimo è formato da un presidente, un vicepresidente e da i rappresentanti dei vari Ministeri, tra cui: Ministero per l'Ambiente e della Tutela del Territorio, Ministero dello Sviluppo Economico, Ministero della Salute e Ministero dell'Economia e delle Finanze.

È la sezione Ecolabel del Comitato ad essere responsabile del rilascio del marchio EU Ecolabel.

Infine troviamo i Laboratori Accreditati dove vengono effettuate le prove necessarie per dimostrare la conformità del prodotto ai criteri Ecolabel definiti per ogni gruppo di prodotto. Il richiedente, prima di compilare la documentazione per l'assegnazione dell'etichetta ambientale, deve consultare con attenzione il "Manuale Generale del Richiedente", successivamente deve leggere e compilare la documentazione contenuta nel "Manuale Tecnico"; ogni gruppo di prodotti o servizi ha un proprio manuale. Il dossier va inoltrato al Comitato Ecolabel-Ecoaudit – Sezione Ecolabel c/o ISPRA, via Vitaliano Brancati, 48 – 00144 Roma. La documentazione da allegare va fornita su supporto elettronico ed i file devono essere nominati con il numero del criterio al quale si riferiscono. Oltre alla documentazione relativa ai criteri, il richiedente deve compilare il Modulo di Domanda, i Moduli di Verifica e il Piano di Controllo (i file sono disponibili in allegato al Manuale Generale del Richiedente sul sito Internet dell'ISPRA); inoltre, vanno spedite anche: la ricevuta di pagamento delle spese d'istruttoria, il certificato di iscrizione al Registro delle Imprese, il bilancio d'esercizio e la dichiarazione dei redditi, la documentazione relativa ai dipendenti assunti, le autorizzazioni d'esercizio e i certificati richiesti per legge come, i permessi edilizi e di sicurezza.

Il documento più importante è lo schema che riassume tutti i criteri; questo documento si chiama "Modulo di Verifica" è composto da tutti i criteri, obbligatori e facoltativi, e per ognuno di essi indica la documentazione da allegare per verificare il possesso del criterio, in esso è possibile inserire tutte le informazioni che abbiamo per fornire una documentazione che sia completa; i documenti da allegare possono essere dichiarazioni di tecnici specializzati, autodichiarazioni oppure testimonianze fotografiche. Il richiedente dopo aver compilato lo schema può già valutare la sua conformità rispetto agli standard minimi del marchio, perché ad ogni requisito corrisponde un punteggio; il punteggio minimo per i servizi di ricettività turistica per ottenere il marchio è pari a 20 punti per il servizio principale.

Il punteggio può essere aumentato se la struttura fornisce direttamente dei servizi aggiuntivi, si possono ottenere tre punti per il servizio ristorazione, tre punti per gli spazi verdi o le aree esterne accessibili agli ospiti, tre punti per attività ricreative o fitness oppure cinque punti per attività ricreative o fitness rappresentate da un centro benessere.

I criteri sono divisi in macrocategorie di azione: energia, acqua, detersivi e disinfettanti, rifiuti, altri servizi (ad esempio il divieto di fumare in zone comuni o le informazioni sui trasporti pubblici), gestione generale.

I criteri rappresentano dei parametri che permettono di giudicare e valutare le prestazioni ambientali del prodotto o della struttura, si dividono in criteri obbligatori e facoltativi: i criteri obbligatori devono essere rispettati “se applicabili”, questo significa che vanno considerati in relazione alla situazione specifica della struttura ricettiva in esame (ad esempio, il criterio 1 che riguarda l’energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili, il manuale indica chiaramente che si applica solo alle strutture che hanno accesso ad un mercato che offre energia prodotta da fonti rinnovabili, le strutture che non hanno accesso devono spiegare perché il criterio non è applicabile); i criteri facoltativi sono una gamma di criteri divisi nelle stesse categorie degli obbligatori e per ogni criterio opzionale viene espresso un punteggio minimo e massimo che si può ottenere. Il richiedente può scegliere quelli a cui la struttura può corrispondere più facilmente, in questo modo si ha la possibilità di raggiungere il punteggio minimo indispensabile per ottenere il marchio, oppure, ottenere un punteggio maggiore.

Il Manuale Generale del Richiedente nella sezione introduttiva spiega nel dettaglio tutte le procedure che compongono l’iter della richiesta di accreditamento (la candidatura, i diritti d’esame del fascicolo, iter della domanda dopo la ricezione, iter successivo all’assegnazione del marchio, il controllo di conformità, il rinnovo del contratto, il ritiro e scadenze dell’Eu-

Ecolabel), poi si occupa di spiegare dettagliatamente tutto ciò che riguarda i criteri, la sezione A riguarda i criteri obbligatori e la sezione B riguarda i criteri facoltativi; per ogni criterio fornisce una descrizione generale che comprende anche l'indicazione delle norme cui si riferisce, spiega il contesto entro il quale si inserisce e lo scopo da raggiungere con quel criterio, infine spiega la documentazione necessaria per valutare la conformità. Alla fine del manuale il richiedente trova una descrizione dei documenti di verifica richiesti (bollette, fatture, contratti, manuali e libretti tecnici) e dei moduli che forniscono una guida per la stesura delle dichiarazioni (auto-dichiarazioni, dichiarazioni rilasciate da terzi e dichiarazioni di non applicabilità dei criteri). In questo modo il Manuale Generale del Richiedente fornisce un supporto idoneo a guidare il richiedente in ogni fase della richiesta e fornisce delle guide utili a redigere tutta la documentazione da inviare.

La domanda di assegnazione del marchio può essere presentata da varie figure professionali, tra cui: produttori, fabbricanti, importatori, fornitori di servizi e venditori all'ingrosso e al dettaglio.

I documenti da allegare alla domanda, vanno forniti assieme alle testimonianze fotografiche ove richieste in formato digitale; i documenti sono molteplici:

- la domanda di assegnazione del marchio EU Ecolabel,
- i documenti e i certificati necessari alla valutazione tecnica,
- la ricevuta di pagamento dell'istruttoria,
- il certificato d'iscrizione nel registro delle imprese,
- la copia delle eventuali certificazioni di garanzia della qualità aziendale e/o certificazioni dei sistemi di gestione ambientale (ISO14000, EMAS),
- il formulario tecnico e/o il rapporto tecnico specifico per il gruppo di prodotti,

- foto dei prodotti o della struttura ricettiva nella quali si svolge il servizio, per i quali è richiesta la certificazione,
- logo dell'azienda richiedente,
- indirizzo e-mail e contatti.

Tutti i documenti sopracitati vanno spediti tramite raccomandata con ricevuta di ritorno al Comitato Ecolabel-Ecoaudit sezione Ecolabel.

Il marchio viene concesso se la struttura ottiene il punteggio minimo richiesto. La verifica della conformità rispetto ai criteri viene fatta mediante l'esame delle prove e dichiarazioni presentate all'ISPRA, l'ente invia gli ispettori incaricati di effettuare il sopralluogo nella struttura, se tutto ciò che è stato dichiarato nel dossier inviato corrisponde al sopralluogo nella struttura, la candidatura è valutata positivamente e il marchio può essere concesso.

2.4. Contratto, condizioni d'uso e obblighi

Se la fase d'istruttoria ha avuto esito positivo e il prodotto/servizio ha ottenuto il marchio EU Ecolabel, il richiedente deve fornire all'Organismo Competente la documentazione relativa all'ipotesi di fatturato per il primo anno. Inoltre, entro dieci giorni dalla data della registrazione va consegnata all'Organismo Competente EU Ecolabel la copia del contratto con allegate le formalità dell'avvenuta registrazione.

Per la concessione del marchio, il richiedente è tenuto a versare un diritto d'uso corrispondente allo 0,15% del 50% del fatturato annuo; nel caso in cui il prodotto/servizio abbia appena ottenuto il marchio, il fatturato è calcolato in base ad una ipotesi di vendita adeguatamente documentata.

I pagamenti dei diritti annuali d'uso del marchio vanno versati alle Tesorerie Provinciali di Stato e non all'ISPRA, la copia della ricevuta di pagamento va poi consegnata, entro dieci giorni dalla data di versamento al Comitato Ecolabel Ecoaudit.

Il marchio EU Ecolabel deve essere usato:

- nella forma e nei colori definiti,
- deve essere chiaramente visibile sul prodotto o chiaramente esposta nella struttura ricettiva,
- il suo uso è consentito solo per il periodo di durata del contratto.

Nel caso di scadenza o rescissione dal contratto il titolare non può usare più il marchio per scopi pubblicitari e lo può esporre solamente per un massimo di sei mesi dalla data di scadenza o rescissione.

Il Comitato può sospendere o revocare il diritto d'uso nel caso in cui il titolare abbia violato una condizione d'uso oppure una norma del contratto; il Comitato è tenuto a comunicare al titolare le motivazioni della sospensione o revoca, indicando anche le prescrizioni da applicare per il periodo di durata della sospensione.

Tutti i provvedimenti e le comunicazioni che riguardano il contratto vengono comunicati dal Comitato al titolare tramite lettera raccomandata, successivamente vengono notificate alla Commissione Europea tramite il Comitato Ecolabel Ecoaudit. Questo tipo di procedura è applicata anche nel caso in cui sia la stessa Commissione europea a modificare o revocare dei criteri specifici relativi al gruppo di prodotto.

2.5. Mantenimento del marchio Eu-Ecolabel

L'azienda che entra a far parte del sistema EU Ecolabel, durante tutta la durata del contratto d'uso, può partecipare a studi e ricerche per la definizione di nuovi criteri valutativi oppure può partecipare al miglioramento dei criteri già esistenti.

Per gli anni successivi al primo, l'importo del diritto d'uso si determina sempre sulla base del fatturato annuo del prodotto/servizio. Per ogni gruppo di prodotto sono previste delle

riduzioni rispetto alla somma dovuta, ad esempio è prevista una riduzione in base al numero di personale regolarmente assunto all'interno dell'azienda.

Il Comitato Ecolabel Ecoaudit è tenuto a verificare in ogni momento il mantenimento delle condizioni necessarie per l'ottenimento dell'EU Ecolabel, possono essere effettuate delle visite ispettive con richiesta d'accesso ai locali e agli stabilimenti dell'azienda o della struttura ricettiva.

2.6. Strutture ricettive con Eu-Ecolabel in Veneto: localizzazione e tipologie

Ai fini di questo lavoro si è ritenuto utile fare una ricerca sulle strutture che sono in possesso di Eu-Ecolabel; la situazione a livello europeo dimostra che esistono in totale 373 strutture turistiche riconosciute con il marchio di qualità ambientale, di 332 sono strutture ricettive e 41 sono campeggi, nella ricerca sono stati compresi tutti i Paesi che fanno parte dell'Unione Europea.

A livello italiano, le strutture riconosciute con Eu-Ecolabel sono in totale 190, di cui 171 sono strutture ricettive e 19 sono campeggi. Per una miglior comprensione, la situazione di ogni regione italiana è stata riassunta nel grafico 2.1. che mostra il numero di strutture con Eu-Ecolabel presenti in ogni regione.

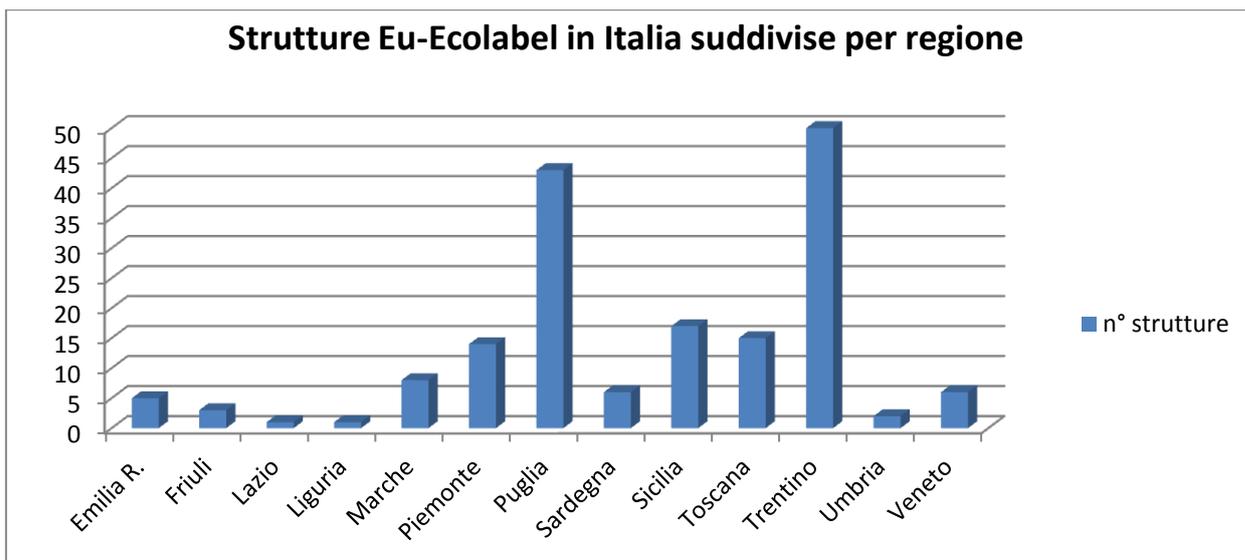


Grafico 2.1: Fonte: ISPRA Settore Ecolabel (dati aggiornati al 16 maggio 2012) *“L’Ecolabel dell’UE per le strutture ricettive e per i campeggi, un marchio di eccellenza ambientale – aggiornamento del 16 maggio 2012”*

Dopo la suddivisione delle strutture con Eu-Ecolabel per ogni regione, si è analizzata la tipologia delle strutture che ne sono in possesso; si è suddiviso le tipologie per macrocategorie.

Per una miglior comprensione l’analisi è stata riassunta nel Grafico 2.2.

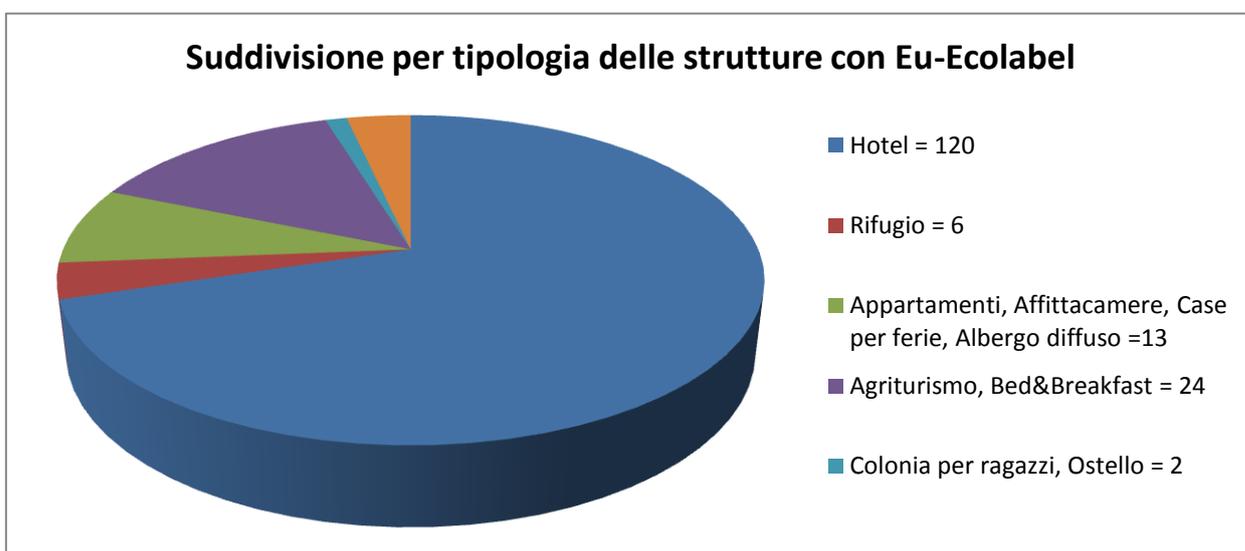


Grafico 2.2.: Strutture con Eu-Ecolabel suddivise per tipologia di strutture.

Dalle analisi precedenti possiamo riassumere la situazione della Regione Veneto, che è quella che interessa di più ai fini di questo lavoro. In Veneto troviamo sei strutture con il marchio di qualità ambientale , e sono:

1. Hotel Tobago di Verona
2. Hotel 4 Stagioni di Bardolina (Garda)
3. Hotel Imperia di Jesolo
4. Bed&Breakfast Luci del Risorgimento di Villafranca (Verona)
5. Casa al Fraessen di Cesiomaggiore (Feltre)
6. Rifugio Bertagnoli in Località Piatta (Foresta regionale di Giazza (VI))

Emerge che, i due hotel del Lago di Garda si trovano in posizione panoramica ma abbastanza centrale ed entrambi hanno al loro interno un centro wellness e Spa, l'hotel di Jesolo si trova a cento metri dal mare in posizione centralissima in zona pedonale, il Bed&Breakfast si trova a pochi chilometri da Verona ed infine la casa e il rifugio alpino si trovano in un contesto alpino.

Per verificare che le strutture siano attive si è telefonato direttamente in ogni struttura e prendendo visione dai loro siti Internet ufficiali che hanno indicato al telefono, si può constatare che tutte e sei le strutture espongono il logo grafico dell'Eu-Ecolabel sul loro sito, alcuni espongono anche il loro numero di concessione e tutti danno una spiegazione, chi in modo breve chi in modo più esteso, delle caratteristiche del marchio Eu-Ecolabel.

Questo tipo di indagine è utile per capire come l'Eu-Ecolabel che si vuole ottenere per l'Agriturismo Altrove si inserisce nel panorama delle strutture con marchio ambientale del Veneto.

In Veneto esistono altri progetti che riguardano la questione ambientale, s'inseriscono in contesti particolari e sono stati realizzati con la cooperazione di più strutture della zona e anche con la cooperazione tra Comuni e cittadini; i progetti sono: il progetto per l'Altipiano di Asiago e il progetto della Montagna Vicentina. I progetti sono promossi dalla Comunità Montana della zona con supporto tecnico-scientifico del Centro Studi Qualità Ambiente di

Padova, che è l'ente coordinatore; rientrano nell'ambito del Programma Comunitario Leader+Piano di Sviluppo Locale dei 36 Comuni del GAL "Montagna Vicentina".

Il primo progetto è stato attivato nel 2004, al quale hanno partecipato tre agriturismi dell'Altipiano di Asiago, per ogni struttura è stata valutata la conformità ai criteri e a conclusione sono state raccolte le tre esperienze per formare una guida operativa utile per applicare il marchio a strutture ricettive analoghe.

Il secondo progetto invece riguarda la diffusione dell'EU Ecolabel nel comprensorio della Montagna Vicentina, è stato iniziato nel 2006 e ha come scopo la diffusione del marchio tramite la creazione di uno sportello di tutorato che aiuti le imprese che vogliono intraprendere l'iter per ottenere il marchio, serie di seminari per informare, supportati da materiale informativo cartaceo e incentivi ai Comuni perché spingano le imprese verso un'ottica economica più sostenibile e rispettosa dell'ambiente.⁴¹

Da quello che è emerso dal paragrafo, il progetto per l'Agriturismo Altrove è una esperienza nuova per la zona, il panorama in cui è inserito è ricco di strutture simili ed un marchio di qualità ambientale diventa un fattore distintivo rispetto alle altre strutture. Inserire nella pianificazione della propria attività anche la richiesta di accreditamento diventa sicuramente un vantaggio, perché esponendo un logo che riassume l'impegno ambientale di una struttura richiama e attira tutte quelle persone che sono sensibili al tema ed inoltre, per una struttura che deve ancora iniziare la propria attività è una caratteristica che la distingue dagli altri che si trovano nello stesso contesto.

⁴¹ Entrambi i progetti sono promossi dalla Comunità Montana con supporto tecnico-scientifico del Centro Studi Qualità Ambiente di Padova, rientrano nell'ambito del Programma Comunitario Leader+PSL dei 36 Comuni del GAL "Montagna Vicentina".

CAPITOLO III

Il terzo capitolo tratta il caso studio dell'Agriturismo Altreve, portato come esempio, per valutare il ruolo che può avere il Marchio di Qualità Ambientale Eu-Ecolabel nella pianificazione dell'attività di una struttura agrituristica. A questo scopo, oltre ad analizzare la zona dove è ubicato, il Piano Agrituristico e i progetti promossi dagli Enti locali della zona, si vuole applicare tutte le procedure atte ad ottenere l'Eu-Ecolabel; tutte le fasi del lavoro, la documentazione raccolta, le possibili migliorie e problematiche sono esposte in una valutazione finale, utile a trarre le conclusioni del presente lavoro.

IL CASO: AGRITURISMO ALTROVE

3.1. Il caso di studio

La parte generale presentata nei due capitoli precedenti vuole essere la base di partenza per poter comprendere quello che verrà esposto in questo ultimo capitolo. In questa sezione sarà introdotto ed esposto il caso studio che riguarda l'applicazione del marchio di qualità ambientale Eu-Ecolabel all'Agriturismo Altreve. L'Agriturismo Altreve è un agriturismo che si trova in fase di costruzione ed è situato nella campagna di San Michele al Tagliamento in provincia di Venezia; di seguito è riportata la mappa⁴² che indica dove si trova l'Agriturismo Altreve.



Figura 3.1.: La mappa indica dove si trova l'Agriturismo Altreve, via Marango 288 – San Michele al Tagliamento (Ve)

⁴² La mappa stradale è tratta dal motore di ricerca GoogleMaps, specializzato in indicazioni stradali e percorsi stradali.

Ho proposto al titolare della struttura la possibilità di valutare l'aderenza ai criteri richiesti per ottenere il marchio Eu-Ecolabel e durante lo svolgimento dei lavori valutare le decisioni relative ad alcuni elementi in modo da scegliere le soluzioni che permettono alla struttura di aderire il più possibile ai criteri obbligatori del marchio. Una volta terminata la costruzione della struttura, che già rispetta le norme generali di legge che riguardano le unità immobiliari, è possibile iniziare l'iter d'accreditamento.

Il titolare è una persona dedita al rispetto dell'ambiente, e già prima di conoscerlo attuava delle politiche ambientali nel maneggio che fa parte della futura attività agrituristica.

La famiglia ha aperto la propria azienda agricola nel Comune di San Michele al Tagliamento nel 2008, i soci dell'azienda sono rappresentati dai componenti della famiglia, come spiegato nel primo capitolo la legge prevede che l'apertura di un'attività agrituristica è concessa solo a chi ha la qualifica di imprenditore agricolo e che l'attività agrituristica rimanga complementare all'attività agricola che risulta la principale.

La scelta di aprire l'agriturismo è stata presa perché la famiglia possedeva già un maneggio a conduzione propria e aprire anche l'agriturismo ha permesso di completare l'offerta.

Il progetto prevede di realizzare una struttura che si possa definire "agriturismo dinamico", la struttura si trova vicino ai campi di proprietà della famiglia, vicino al maneggio e inoltre esiste un orto, un frutteto e delle arnie per la produzione del miele, l'idea del titolare è rendere partecipe il turista nella gestione delle attività tipiche di campagna.

Inizialmente all'apertura dell'azienda agricola l'unica attività era la coltivazione del seminativo con metodo tradizionale, questo però ha portato scarsi risultati economici; si è cercato di evolvere l'attività agricola tradizionale spostandosi verso il metodo biologico e completando il progetto con l'apertura della struttura ricettiva.

Proponendo di inserire nella pianificazione della nuova attività agrituristica anche la richiesta di accreditamento per un marchio di qualità ambientale come Eu-Ecolabel significa muoversi verso una nuova evoluzione dei progetti. Questo significa inserirsi in una zona saturata di aziende che svolgono le stesse attività e offrono lo stesso tipo di vacanza, pertanto entrare in un mercato turistico con un' offerta che si omologa con le altre non porterebbe grandi ritorni economici. Il marchio Eu-Ecolabel è un elemento distintivo per la struttura perché permette tramite il logo di dichiarare la propria politica ambientale e il proprio impegno verso l'ambiente garantendo che la struttura è sottoposta a controlli che verificano la corretta aderenza ai criteri ambientali e il corretto uso del marchio.

L'Agriturismo Altrove ha ottenuto gli aiuti relativi alla Misura 221 per l'imboschimento di terreni non agricoli e relativi alla Misura 311 per la ristrutturazione di locali; entrambe sono state approvate.

3.2. Presentazione del piano agrituristico

Per dare avvio all'attività agrituristica, come spiegato nel primo capitolo, è necessario presentare un piano agrituristico contenente tutte le valutazioni e previsioni dell'attività, in questo documento sono descritte l'area sorgerà dove sorge la struttura, le attività che vi saranno svolte, le persone impiegate nel progetto, i periodi di apertura e la descrizione di tutto il necessario per lo svolgimento della attività.

Nel caso dell'Agriturismo Altrove il punto di partenza è l'azienda agricola Gea di proprietà della famiglia Martinuzzi, perché per intraprendere l'attività agrituristica è necessario essere imprenditori agricoli e che i prodotti utilizzati all'interno dell'agriturismo provengano direttamente dalla propria attività agricola.

L'agriturismo è situato nel comune di San Michele al Tagliamento in provincia di Venezia, la superficie totale della proprietà è di 13 ettari, di cui 12 ettari sono impiegati per l'attività agricola e 1 ettaro è stato di recente piantumato a bosco.

I fabbricati esistenti sul terreno di proprietà sono:

- una casa colonica restaurata di 140 mq totali, divisa su due piani di 70 mq ciascuno. Il piano superiore è adibito ad abitazione privata, il piano terra comprende vari spazi adibiti a reception, cucina, magazzino, sala polifunzionale per colazioni, spuntini o incontri di gruppo.
- Una casa ad uso pernottato divisa in cinque mini appartamenti ed una camera doppia, in totale lo spazio è 200 mq.
- Una stalla con portico di 180 mq come supporto all'attività del maneggio, comprende quattro box per i cavalli, un garage e il portico per lo stoccaggio di paglia e fieno.

Lo spazio comprende l'area adibita per l'attività del maneggio, che comprende oltre alla stalla anche un rettangolo di 20 metri per 40 metri in sabbia per le lezioni di turismo equestre, un area per il grooming dei cavalli, la selleria ed un orto comune.

Lo spazio coltivato è ripartito in varie parti: il seminativo estensivo di 10 ettari dove si coltiva mais, frumento e soia; la fustaia a ciclo medio, di recente piantumazione in adesione alla misura 221, che prevede la manutenzione di quindici anni, lo spazio impiegato è un ettaro; un frutteto misto per la produzione dei frutti necessari alla lavorazione delle confetture, che copre un ettaro di superficie; infine, il pascolo esteso su un ettaro, che è impiegato per la produzione di fieno, per il pascolo dei cavalli e per l'orto.

In azienda sono presenti animali allevati: dieci polli da carne, cinque galline per la produzione di uova, quattro cavalli e due arnie di api per la produzione del miele.

I prodotti alimentari utilizzati per l'attività agrituristica si dividono in tre gruppi di diversa provenienza:

1. di produzione propria: ortaggi (carote, zucchine, melanzane,...), frutta (albicocche, pomi cachi, ciliegie), carne proveniente dai polli allevati, uova delle galline allevate e il miele prodotto dalle api;
2. di produzione di altre aziende: vino rosso e bianco, grappa, salumi misti e formaggi;
3. prodotti comprati: acqua, farina, zucchero, caffè e olio.

Le persone impiegate in azienda sono quattro, più la manodopera extrafamiliare; in totale cinque persone:

- Martinuzzi Marco, figlio e lavoratore saltuario
- Martinuzzi Silvia, figlia e direttrice aziendale
- Martinuzzi Sante, padre e pensionato
- Innocente Paola, madre e pensionata
- Wittek Michaela, fidanzata e impiegata tecnica, si occupa del maneggio.

Le attività offerte dall'agriturismo e organizzate su richiesta, sono di vario tipo, riguardano le attività del maneggio, le attività fatte nei dintorni della zona e attività extra. Come:

- lezioni per passeggiate a cavallo
- lezioni per bambini su pony e corsi psicologici per bambini (Operatre 1° Equitable e Psicologa)
- turismo equestre con passeggiate da un'ora al giorno verso il mare o verso la campagna
- servizio pernottato e servizio trailer per cavalli

- visite a piedi o in bicicletta presso i siti archeologici, luoghi di culto e delle tradizioni popolari attraverso gli itinerari ricostruiti dal comune di San Michele al Tagliamento su progetto dell'Unione Europea
- servizio di noleggio biciclette
- organizzazione di feste a tema
- servizio navetta da/per stazione dei treni, aeroporto, località balneari.

Inoltre, l'idea era quella di riuscire a coinvolgere gli ospiti nelle attività giornaliere della fattoria, ad esempio la manutenzione del bosco appena piantumato, l'irrigazione dell'orto e la raccolta degli ortaggi, la manutenzione e pascolo dei cavalli.

Nel piano agrituristico è necessario fare una stima in ore e giornate per ogni attività prevista nell'azienda.

Per quanto riguarda il fabbisogno di lavoro per l'attività agricola sono stimate 1.922 ore/anno, divise in 1.582 ore/anno relative al mantenimento delle colture e 340 ore/anno relative all'attività di allevamento e raccolta dei prodotti derivati.

Ogni membro della famiglia mette a disposizione un numero di ore disponibili per le attività aziendali stimate a persona, in totale sono state conteggiate 5.200 ore (suddivise in 2.000 ore a testa per Marco e Sante e 600 ore a testa per Silvia e Paola), da questo conteggio sono escluse le attività di maneggio.

Le attività previste sono:

- alloggio: comprende 30 posti letto, con apertura annuale di 7 mesi
- somministrazione spuntini: previsti 1.000 spuntini/anno in 210 giornate di apertura/anno

- attività ricreative e culturali (comprendono le escursioni cicloturistiche, passeggiate e il turismo equestre): attività svolte con l'uso di 4 cavalli, con apertura annuale di 300 giornate.

Il rapporto completo del fabbisogno di lavoro per l'attività agrituristica nella sua completezza viene riassunto di seguito.

L'alloggio viene fornito in appartamenti che comprendono 28 posti letto totali e in una camera di 2 posti letto, per un totale di 30 posti letto per il quale sono stimate 506 ore/anno di fabbisogno lavorativo.

Per la somministrazione dei spuntini si valutano le ore necessarie per lo spuntino in base al grado di elaborazione del prodotto e le operazioni generiche per la somministrazione, in totale sono stimate 137 ore/anno di fabbisogno lavorativo.

Per le attività ricreative e culturali, nel quale sono comprese l'equitazione e il cicloturismo, il totale è 920 ore/anno di fabbisogno lavorativo.

Il totale della valutazione delle attività previste per l'attività agrituristica è 1.563⁴³ ore/anno, questo valore va poi sommato al totale delle ore/anno per le attività agricole che è 1.922 ore/anno;

la stima totale del fabbisogno completo stimato in ore di lavoro all'anno per l'attività completa dell'azienda è 3.485 ore/anno.

3.3. La zona e i progetti di sviluppo

L'Agriturismo Altreve è situato nel Comune di San Michele al Tagliamento in provincia di Venezia, in particolare si trova ad una distanza di circa quattro chilometri dal fiume Tagliamento e circa dodici chilometri dal mare Adriatico (località Bibione). L'origine di questa

⁴³ Il dato è ottenuto sommando il fabbisogno di lavoro per le attività di alloggio (506 ore/anno), il fabbisogno di lavoro per somministrazione di pasti e spuntini (137 ore/anno) e il fabbisogno di lavoro per le attività ricreative e culturali (920 ore/anno).

zona pianeggiante è legata alle esondazioni del fiume Tagliamento, infatti il Comune si caratterizza per la presenza degli argini del fiume che costeggia varie frazioni e vari comuni, tra cui San Michele. Gli argini sono meta di molti appassionati dello sport perché offrono la possibilità di fare lunghe passeggiate a piedi, a cavallo e anche in bicicletta, proprio perché sono percorribili e i percorsi in terra battuta sono praticabili.

La zona di San Michele fa parte dell'area d'intervento del VeGal, nel suo complesso comprende la parte nord orientale della Provincia di Venezia; questa è l'area d'intervento principale, per ampliare il suo raggio d'azione verso le aree contigue, vengono sviluppati dei progetti mirati tramite collaborazioni e accordi.

L'area della Venezia Orientale si colloca al confine a est della Regione Veneto, ove confina con il Friuli-Venezia Giulia. Il territorio in passato era coperto da boschi e l'acqua era l'elemento protagonista, erano presenti fiumi e lagune, oggi questo scenario è stato radicalmente modificato dalle opere di bonifica che hanno interessato l'area.

È un territorio pianeggiante, che interessa la parte nord-orientale della Provincia di Venezia e si estende su ventidue Comuni, tra cui San Michele al Tagliamento; lo scopo è quello di riuscire ad integrare costa ed entroterra, portando nell'interno un turismo sostenibile e motivato che diventi il perno per lo sviluppo dell'area e della sua imprenditorialità. Il litorale è famoso per località come Bibione, Caorle, Eraclea, Jesolo e Cavallino Treporti, mentre nell'entroterra ci si trova immersi nella tipica pianura veneta, caratterizzata dalla presenza dei fiumi e dalla produzione di cereali, di ortofrutta e di vino.

Quello che si può notare è che ci sono due realtà contrapposte, ovvero, una zona in cui il turismo balneare è consolidato e una zona da rivitalizzare incentivando il turismo alternativo, che deve rispettare il territorio entro cui si sviluppa. Questo turismo alternativo è formato da un insieme di tipologie turistiche di nicchia come, il turismo rurale,

enogastronomico, sportivo, cicloturismo ed ippoturismo, che unite assieme possono sviluppare nella zona un turismo sostenibile che diventi motore di sviluppo.

L'azione del VeGal è mirata allo sviluppo di un turismo sostenibile che va inteso come integrazione dei vari settori economici che incidono sull'area, infatti l'economia rurale veneta è valorizzata dalla presenza contemporanea sul territorio di attività economiche appartenenti a diversi settori produttivi. Le proposte sono sinergiche e si cerca di unire turismo, agriturismo, ambiente, cultura, territorio e servizi; ci si muove verso principi di collaborazione e prossimità, agendo nell'ottica di riuscire ad ottenere un obiettivo comune. L'obiettivo è quello di sviluppare il turismo sostenibile, dal quale tutti trarranno benefici positivi in termini economici e soprattutto ambientali.

Ed è proprio questo il contesto in cui si inseriscono due validi progetti, promossi dalla Regione Veneto in collaborazione con il VeGal, l'Associazione Veneto Agricoltura e a cui prende parte il Comune di San Michele al Tagliamento. I due progetti hanno come scopo principale lo sviluppo del cicloturismo e dello slow-tourism fatto a piedi; uno interessa i beni culturali e storici del Comune e l'altro interessa lo sviluppo di una rete di piste ciclabili nella zona; in entrambi i casi l'Agriturismo Altrove si inserisce attivamente nei progetti.

Il primo si chiama "Percorsi d'arte, storia ed ambiente per il Comune di San Michele al Tagliamento: siti archeologici, luoghi di culto e luoghi delle tradizioni popolari", fa parte del progetto co-finanziato dall'UE mediante il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale 2000-2006 e riguarda la Misura 2 – Asse 2. Questo progetto è parte di un più ampio programma intitolato "Creazione di un modello transfrontaliero di turismo ecosostenibile per la valorizzazione di siti archeologici, di culto e delle tradizioni popolari legati alla memoria storica della popolazione del Comune di San Michele e nella Regione slovena dell'alto Isonzo", che ha visto la collaborazione tra il Comune di San Michele e l'organizzazione turistica locale di

Tolmino in Slovenia. L'intera iniziativa è stata finanziata dal Programma Interreg III A Italia-Slovenia dedicata alla cooperazione tra le aree di confine e promuove itinerari non consueti, tesi a riscoprire il patrimonio locale.

L'idea centrale del progetto è lo sviluppo di un'azione nell'ambito del turismo ecosostenibile, che identificasse itinerari per valorizzare l'entroterra, i luoghi di memoria storica e che riuscisse a coniugare fiume e mare assieme alla conoscenza del proprio patrimonio con una mobilità rispettosa dell'ambiente, il tutto pubblicizzato tramite moderni strumenti di comunicazione.

Dal progetto sono stati già realizzati tre itinerari oggi già percorribili:

1. "Da San Tommaso a Palazzo Braida verso il mare lungo il Tagliamento" dove troviamo tracce di storia della Repubblica Serenissima, aree naturali, opere sacre e luoghi di culto campestre;
2. "Dalla chiesa di San Nicolò ai Casoni, dal Tagliamento verso l'entroterra" dove si propone un percorso che va dalla memoria storica ai luoghi in cui si vede il difficile equilibrio tra natura e opera antropiche;
3. "Dal faro di Bibione alla Casa della valle, fra le valli e il mare" seguendo il fiume fino alla foce si risale l'entroterra in uno splendido paesaggio naturalistico entro il quali si ritrova un suggestivo sito archeologico.

Il secondo progetto ha preso il via nella seduta della Conferenza dei Sindaci nel 2006 ed è stato realizzato dal VeGal con il coordinamento dei vari Comuni che interessano la zona; l'iniziativa si intitola "Progettazione strategica nel territorio: il progetto integrato dei percorsi ciclopedonali nella Venezia Orientale", era finalizzata a definire una visione strategica della mobilità ciclabile dell'area. Per lo studio sono stati realizzati: un inquadramento dell'area per la definizione dello stato di fatto della mobilità ciclabile, una carta aggiornata dei percorsi

ciclabili extraurbani ed una analisi della pianificazione sovraordinata che riguardava altri progetti compatibili, come progetti di segnaletica riguardanti itinerari turistici ed enogastronomici realizzati nell'ambito della Venezia Orientale. Dallo studio è emerso un sistema di percorsi ciclopedonali che si può suddividere in tre livelli:

1. percorsi di completamento della rete regionale e sovra regionale che seguono delle direttrici principali entro l'area;
2. percorsi di collegamento a livello intercomunale, le direttrici principali vengono collegate da percorsi trasversali ;
3. percorsi di interesse locale che collegano contesti interessanti con gli itinerari principali.

L'obiettivo del progetto è integrare rendendo omogenei i percorsi ciclopedonali presenti nei singoli comuni, contribuendo alla definizione di una visione strategica della mobilità ciclabile dell'area.

Attraverso lo studio di fattibilità sono stati realizzati in seguito vari percorsi che collegano l'entroterra, il mare e coincidono con gli assi dei fiumi che si sviluppano lungo il litorale, tra le valli e i lidi; il sistema ciclopedonale ad oggi realizzato è lungo in totale 142 chilometri⁴⁴.

Inoltre, il 2 marzo 2012 è stato organizzato un seminario intitolato "Il cicloturismo opportunità per il turismo rurale nel Veneto Orientale"⁴⁵ ed è solo il primo di una serie di incontri previsti nei prossimi mesi primaverili, che hanno come scopo la creazione di una consapevolezza negli operatori del luogo rispetto al potenziale economico e ambientale di questo tipo di progetti; si è cercato di favorire l'incontro dei diversi portatori d'interesse per poter condividere una comune strategia locale di sviluppo del cicloturismo, portando a

⁴⁴ Le informazioni sul progetto e sull'area di intervento sono disponibili in Internet all'indirizzo http://www.vegal.net/html/territorio_area.php, ultimo accesso il giorno 15.03.2012

⁴⁵ La scheda tecnica che illustra nel dettaglio tutti i percorsi è disponibile in Internet all'indirizzo http://www.vegal.net/html/progetti_scheda_print.php?id=223&f=0, ultimo accesso il giorno 15.03.2012.

conoscenza i percorsi creati con i finanziamenti dell'Unione Europea negli anni precedenti; si cerca di creare una collaborazione tra istituzioni locali, operatori turistici, operatori dell'agricoltura e dei servizi, in modo che tutti possano godere degli effetti positivi portati dallo sviluppo di nuovi progetti.

Questa è un'opportunità da cogliere sia per il Comune che, attraverso questi progetti può incentivare lo sviluppo del turismo rurale, naturalistico e sportivo completando così l'offerta balneare di Bibione; ed è un'opportunità anche per l'Agriturismo Altrove perché gli argini possono essere la meta di lunghe passeggiate a cavallo guidate e allo stesso modo per passeggiate in bicicletta o piedi.

L'Agriturismo avendo già al suo interno il maneggio può sviluppare ulteriormente questa attività aggiungendo l'offerta di escursioni guidate a cavallo entro i percorsi della memoria e delle tradizioni sviluppati con il primo progetto presentato. Per quanto riguarda il cicloturismo, invece l'Agriturismo Altrove offre la possibilità di noleggio biciclette così diventando punto di partenza per le escursioni e anche come punto intermedio dei cicloturisti che intraprendono il percorso da altri punti. L'Agriturismo può essere segnalato come: punto di ristoro anche per chi non alloggia direttamente nella struttura, punto per servizio spuntineria per chi non vuole uscire dal percorso e come punto di servizio per eventuali interventi di riparazione dei mezzi.

3.4. Richiesta dei finanziamenti europei: misura 221 e misura 311

In Italia lo strumento di finanziamento relativo al settore agrituristico è il PSR (Piano di Sviluppo Rurale) che viene redatto da ogni regione, attraverso questo piano vengono fissati i temi generali che riguardano il settore primario. Per ogni tema vengono predisposte delle "misure", le quali rappresentano gli interventi specifici finalizzati a migliorare le imprese agricole e il sistema agroalimentare.

L'agenzia italiana che si occupa di coordinare e indirizzare le erogazioni dei finanziamenti, predispone la modulistica, individua le linee guida e fornisce le banche dati è l'AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura) con sede a Roma; mentre l'agenzia veneta che si occupa dei pagamenti è l'AVEPA (Agenzia Veneta per i Pagamenti in Agricoltura).

AVEPA è responsabile del processo di erogazione degli aiuti comunitari, nazionali e regionali, a favore del mondo rurale del Veneto. Essa provvede alle funzioni di autorizzazione, esecuzione e contabilizzazione dei pagamenti.

Il PSR della Regione Veneto previsto nel precedente periodo di programmazione, ovvero il periodo 2000-2006, aveva come obiettivo globale il consolidamento, la razionalizzazione e lo sviluppo delle attività rurali nel contesto della regione. Si articolava in tre assi prioritari (il piano fu approvato con Decisione C/2000/2904 del 29 settembre 2000) :

1. il miglioramento della competitività e della efficienza del sistema agricolo mediante l'ammodernamento del sistema;
2. il sostegno integrato del territorio e dello sviluppo delle comunità rurali;
3. la multifunzionalità dell'agricoltura, la salvaguardia e la tutela dell'ambiente e del paesaggio rurale.

Attualmente, ci troviamo nel periodo di attuazione del PSR 2007-2013, entro il quale il Consiglio ha introdotto un approccio basato su un maggiore contenuto strategico a livello comunitario e nazionale, con Regolamento CE 1698 del 20 febbraio 2005.

I tre principi sul quale si fonda il nuovo programma sono:

1. introdurre un numero limitato di obiettivi;
2. attuare un approccio dall'alto verso il basso, articolando la strategia d'intervento dal livello comunitario, spostandosi verso un livello più capillare d'azione con i PSN

(Piano di Sviluppo Nazionale) a livello nazionale, fino ad arrivare a livello regionale con i PSR;

3. rafforzare strumenti di monitoraggio e valutazione.

Il PSR del Veneto 2007-2013 è stato approvato con la Decisione C(2007)4682 del 17 ottobre 2007; il piano si articola in quattro assi principali, ognuno dei quali prevede una serie di misure che individuano gli interventi necessari per ottenere gli obiettivi fissati con il PSN.

Gli assi sono:

1. il miglioramento della competitività del settore agricolo-forestale;
2. il miglioramento dell'ambiente e dello spazio rurale;
3. qualità della vita nelle zone rurali e diversificazione dell'economia
4. attuazione dell'approccio Leader.

La richiesta dei finanziamenti europei da parte dell'Agriturismo Altrove si inserisce entro questo scenario, nello specifico le richieste riguardano la Misura 221, compresa nell'Asse 2, che tratta il primo imboscamento di terreni agricoli; e la Misura 311, compresa nell'Asse 3, che tratta la diversificazione in attività non agricole.

La Misura 221⁴⁶ ha come scopo l'incentivazione della diffusione del bosco e delle colture legnose per ridurre gli effetti dell'agricoltura intensiva, si cerca di favorire la difesa del suolo e delle acque, si cerca di permettere l'assorbimento di CO2 e la valorizzazione del paesaggio agrario. Si applica su superfici agricole situate in zone non montane;

Altrove ha aderito all'Azione 2 per la piantumazione di fustaie a ciclo medio-lungo, su una superficie agricola estesa per 1 ettaro all'interno della proprietà.

⁴⁶ La fonte da cui sono tratte queste informazioni è disponibile in Internet all'indirizzo http://regione.veneto.it/NR/rdonlyres/9C42A348-7EAE-487F-B8B2-44F1977C036E/O/221_pdf.pdf, ultimo accesso 03.03.2012.

Per fare la richiesta di finanziamento si è proceduto con una relazione tecnica fatta da un perito agronomo, che ha valutato l'area e ha predisposto le azioni di intervento e i relativi costi; la liquidazione del finanziamento è prevista per la primavera del 2012, intanto le operazioni di piantumazione sono terminate.

L'area oggetto dell'intervento, secondo la classificazione Koppen-Geiger⁴⁷, si trova in una regione a clima temperato fresco di tipo sud continentale; per avere un'idea più generale sulle caratteristiche climatiche dell'area di intervento si fa riferimento ai dati registrati dalla stazione meteorologica di Jesolo⁴⁸.

Lungo il fronte sud del fondo agricolo si trova il canale consortile parallelo a Via Lugugnana, strada provinciale n.42, che fornisce una risorsa di acqua dolce proveniente dalle risorgive; questa disponibilità d'acqua dolce è garantita durante tutto l'anno solare senza interruzioni di fornitura. Il fondo agricolo interessato dall'intervento è rifornito di acqua per la sua irrigazione.

All'interno del fondo è presente un sistema viario molto semplice, costituito da due strade interne ad uso esclusivo, entro il quale il Consorzio di bonifica riserva il diritto di transito. I percorsi sono in terra battuta, sono assenti servizi e strutture tipiche del servizio di viabilità o altri sistemi di organizzazione degli spazi. All'interno del fondo non esistono infrastrutture, corpi di fabbrica o altri elementi.

Il progetto prevede di occupare per la piantumazione un'unica area del fondo di 1 ettaro di estensione, è in progetto la realizzazione di assi di viabilità di servizio, è prevista la nuova viabilità che comprende dei passaggi in terra battuta di larghezza media di 3,5 metri, dove è

⁴⁷ La classificazione Koppen-Geiger nasce dalla collaborazione tra il geografo, botanico, climatologo Wladimir Peter Koppen e il climatologo Rudolf Geiger, i quali dedicarono i loro studi alla classificazione dei climi terrestri, il risultato finale fu una mappa climatica che suddivideva il mondo secondo le fasce climatiche individuate dai due studiosi; la versione finale fu pubblicata nel 1936.

⁴⁸ La fonte è www.meteovneto.it, i dati riguardano il periodo compreso tra giugno 2009 e giugno 2010 quando ancora il progetto era in fase di valutazione.

possibile il passaggio di un solo mezzo agricolo per volta; non sono in progetto altri sistemi di viabilità interni all'azienda.

Nel rispetto dei limiti di densità stabiliti nell'Allegato A del DGR 7 maggio 2010, le piante utilizzate sono:

- farnia: pianta principale⁴⁹, quantità 70 piante
- acero campestre: pianta principale, quantità 60 piante
- noce comune: pianta principale, quantità 50 piante
- nocciolo: pianta accessoria, quantità 100 piante
- ciliegio selvatico: pianta accessoria, quantità 50 piante
- eleagno: arbusto, quantità 70 piante
- ligustro: arbusto, quantità 70 piante
- sambuco nero: arbusto, quantità 70 piante

si considera una densità di impianto pari a 1.630 piante/ettaro, di cui 1.250 specie arboree e 390 specie arbustive. Le piante e i semi sono piante autoctone regionali o del Nord Italia, sono stati reperiti direttamente dai vivai di produzione del Corpo Forestale di Stato.

SCHEMA DI IMPIANTO	
Specifica tecnica	Misure in metri
Distanza tra le file	Mt. 3,5
Larghezza della fascia piacciamante	Mt. 1,2
Distanza tra le piante principali	Mt. 10,0 ca.

⁴⁹ La classificazione è tratta dal PSR del Veneto 20 07-2013. La pianta principale è una pianta che rimarrà in piedi fino allo scadere del tempo, la pianta accessoria è una pianta che ha funzione di formare l'ambiente adatto allo sviluppo della pianta principale mentre l'arbusto è una pianta di accompagnamento con lo scopo di spingere verso l'alto le piante principali; le informazioni sono rintracciabili alla pagina n.5 dell'Allegato 3 del PSR del Veneto 2007/2013.

Distanza delle piante principali dalle piante accessorie	Mt. 4,0 ca.
Distanza tra le piante accessorie	Mt. 2,0 ca.

L'impianto sarà governato a fustaia con tagli a raso successivi con lo scopo di favorire gli esemplari migliori, è programmato lo sfalcio con regolarità, in generale almeno 2/3 volte l'anno, per evitare la competizione tra le specie erbacee, arbustive ed arboree. Per evitare le patologie delle specie piantate, si prevede durante i primi tre anni una lavorazione superficiale e leggera del terreno, in modo da facilitare la decomposizione delle foglie, e ciò consente di contenere le malattie. Non sono previsti interventi aggiuntivi di irrigazione perché le specie piantate sono autoctone e quindi adatte alle condizioni climatiche del luogo di impianto. L'obbiettivo è quello di ottenere un accrescimento lineare e proporzionale delle piante, utile per una crescita vigorosa dell'albero; lo scopo è quello di produrre legname non di qualità da utilizzare internamente all'azienda.

I costi complessivi per la piantumazione del bosco, comprensivi della preparazione del terreno, della fornitura e messa a dimora delle piantine, ammontano ad € 4.559,50.

Gli aiuti comunitari per le fustaie a ciclo medio-lungo ammontano a:

- costi d'impianto: 7.000 euro/ettaro per arboreti misti
- premio annuale per la manutenzione: 1.200 euro/ettaro/anno per cinque anni
- premio annuale per la perdita di reddito: 150 euro/ettaro/anno massimo cinque anni

L'incaricato di redigere la Relazione tecnica-piano di coltura e conservazione è il dott. Agronomo Vignaduzzo Andrea, per spiegare quanto riguarda la richiesta dei finanziamenti ho consultato la sua relazione⁵⁰.

⁵⁰ Fonte è la relazione tecnica del piano di coltura e conservazione del Dott. Vignaduzzo Andrea

La misura 311⁵¹ riguarda la diversificazione in attività non agricole, prevede interventi mirati al sostegno della diversificazione dell'attività agricola e alla promozione del ruolo multifunzionale dell'impresa del settore dei servizi e della bioenergia, con l'obiettivo di migliorare l'equilibrio territoriale in termini economici e sociali. L'Agriturismo Altrove ha aderito all'Azione 2 che riguarda lo sviluppo dell'ospitalità agrituristica, con la richiesta degli aiuti comunitari per la ristrutturazione dei due edifici esistenti allo scopo di realizzare una struttura agrituristica che completa l'attività agricola della famiglia e l'attività già avviata del maneggio.

In generale la misura intende favorire lo sviluppo dell'attività agrituristica e il miglioramento dei servizi offerti per incentivare la multifunzionalità dell'impresa agricola e permettere il consolidamento dell'occupazione e del reddito.

Gli obiettivi mirano a sviluppare e qualificare l'attività agrituristica compatibilmente con la tutela e la valorizzazione del territorio rurale, ed il completamento dell'attività dell'impresa agricola con l'incentivazione di attività complementari ad essa.

Gli interventi ammissibili riguardano gli investimenti strutturali su fabbricati esistenti per la realizzazione di stanze ed alloggi per l'ospitalità turistica, adeguare i locali per la degustazione dei prodotti tipici locali, organizzare attività ricreative, escursionistiche e culturali. Inoltre, sono previsti aiuti anche nel caso di richiesta o implementazione di sistemi di qualità certificata.

Gli investimenti strutturali devono riguardare immobili e strutture esistenti già al servizio dell'impresa agricola, possono riguardare anche solamente la realizzazione di opere per l'adeguamento della struttura alle norme igienico-sanitarie e l'eliminazione delle barriere

⁵¹ La fonte da cui sono tratte queste informazioni è disponibile in Internet all'indirizzo http://regione.veneto.it/NR/rdonlyres/56d74f2a-1846-40D7-99E3-49698165DC6E/O/311_def.pdf, ultimo accesso 03.03.2012

architettoniche, oppure, l'acquisto di impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili.

Il livello degli aiuti ammonta per gli investimenti fissi al 45% per le aree rurali C e al 30% per le aree B, mentre per gli altri investimenti la quota ammonta al 35% per aree rurali C e al 25% per aree B. L'importante è che il costo totale degli investimenti strutturali deve coprire almeno il 60% della spesa ammessa totale.

Per accedere ai contributi è necessario ottenere un punteggio per entrare in graduatoria; il punteggio è formato da varie voci e ognuna dà diritto a dei punti, la somma totale dei punti forma il punteggio finale.

I requisiti per ottenere i punti sono riferiti: alla zona di ubicazione e in quale Comune è situata l'azienda (conta il livello di classificazione nel quale rientra il Comune di appartenenza), alla destinazione d'uso dell'aiuto, ovvero, se riguarda l'eliminazione delle barriere architettoniche, oppure se riguarda l'acquisto di attrezzature che privilegiano il risparmio energetico, se sull'immobile esiste un particolare interesse architettonico e se il titolare rientra nella categoria giovani o categoria donna.

L'Agriturismo Altrove ha inoltrato la richiesta, per gli aiuti relativi alla Misura 311 Azione 2, il 7 luglio 2011 ed il finanziamento è stato concesso il 7 dicembre 2011, il punteggio totale ottenuto è 18 punti e gli interventi messi a finanziamento riguardano gli investimenti strutturali su fabbricati esistenti già al servizio dell'impresa agricola.

La spesa totale ammessa ammonta a € 160.658,34 e il contributo per tale spesa è di € 48.179,50.

È necessario realizzare gli investimenti ammessi entro il 14 ottobre 2013, e durante questo periodo è possibile fare modifiche non sostanziali al progetto, per le quali è comunque opportuno che qualsiasi variazione venga comunicata preventivamente.

Il contributo può essere liquidato in più rate: è possibile ottenere un anticipo pari al 50% dell'aiuto avanzando richiesta entro il termine stabilito (in questo caso era il 14 febbraio 2012) unitamente ad una fideiussione bancaria o assicurativa pari al 110% dell'importo richiesto nell'anticipo; è possibile chiedere un acconto però l'importo minimo di spesa giustificata deve essere almeno il 40% della spesa totale ammessa; per ottenere il saldo bisogna presentare la domanda di pagamento del saldo almeno 30 giorni prima del termine fissato per la conclusione dell'intervento.

Gli interventi finanziati devono essere mantenuti e non subire modifiche per un periodo di 7 anni per gli investimenti sugli immobili e 5 anni per l'acquisto di nuove macchine, se i termini non sono rispettati la pena è la revoca del contributo. In particolare, durante il periodo vincolativo non è possibile la modifica della destinazione d'uso della struttura finanziata, che deve rimanere classificata come struttura agricola produttiva mantenendo le finalità, la natura, la tipologia e la funzione⁵².

La ristrutturazione è già iniziata ed è in corso d'opera, inizialmente si è proceduto con la ristrutturazione della casa colonica a due piani. Ciascun piano è di 70 mq, il piano superiore è ultimato ed è adibito ad abitazione privata; mentre il piano terra che ospiterà la reception, la cucina, il magazzino, una sala polifunzionale per le colazioni, gli spuntini o incontri di gruppo è in fase di ultimazione.

Successivamente l'intervento interesserà la casa adiacente, ad uso pernottato per la quale il progetto prevede la realizzazione di cinque miniappartamenti e una stanza doppia.

⁵² La fonte da cui sono state tratte le informazioni generali è l'Allegato D del DGR 2470 del 29/12/2011 "Misura 311- Diversificazione in attività non agricole azione 2 – Sviluppo dell'ospitalità agrituristica", pp. 24-29)

3.5. Valutazione dei requisiti generali

Il primo requisito che va soddisfatto riguarda la persona dell'imprenditore che deve possedere la qualifica di imprenditore agricolo, ai sensi dell'articolo 2135 del Codice Civile. Il titolare dell'agriturismo è in possesso di un fascicolo aziendale a dimostrazione di tutto ciò, inviato all'AVEPA per ottenere i finanziamenti europei;

il documento è diviso in varie sezioni che riguardano:

- un Piano di utilizzo dei terreni agricoli, di cui è titolare, per ogni terreno è indicato il numero catastale, il comune dove è situato, la superficie e le colture impiantate;
- le Macchine agricole di proprietà, per ognuna è indicato il tipo, la marca, la targa e il tipo di alimentazione (benzina, gasolio, etc.);
- le Attrezzature agricole accessorie alle macchine di proprietà.

Gli altri requisiti generali da soddisfare riguardano la struttura ricettiva.

La ditta Gea Srl ha presentato la richiesta di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici della provincia di Venezia, assieme alla quale ha allegato il Piano Agrituristico aziendale in data 30 maggio 2011;

la richiesta è stata valutata positivamente e la Commissione provinciale per l'Agriturismo (Cpa) di Venezia ha approvato il Piano Agrituristico, pertanto l'Agriturismo Altrove è stato iscritto nell'elenco degli operatori agrituristici della provincia di Venezia con numero 378/'11.

Le attività riconosciute come complementari rispetto all'attività agricola, che rispettano le prescrizioni e i limiti massimi, sono:

1. alloggio in 1 camera per 2 posti letto con 1° colazione per 7 mesi/anno
2. alloggio in 6 appartamenti per 28 posti letto per 7 mesi/anno
3. somministrazione di 1000 spuntini per 300 giorni/anno

4. attività ricreative e culturali compresa l'equitazione.

(I dati sono stati spiegati in dettaglio in precedenza, al paragrafo 3.3. del capitolo 3 riguardante il Piano agrituristico.)

La struttura ha fatto richiesta di conformità del progetto alle norme igienico-sanitarie e valutazioni tecniche non di competenza del tecnico progettista all'A.L.S.S. n° 10 di Portogruaro Settore Igiene Pubblica, a seguito della ristrutturazione di un fabbricato aziendale trasformato in attività ricettiva agrituristica.

L'A.L.S.S. n° 10 ha inviato parere favorevole a condizione che il fabbricato sia già in possesso del certificato di agibilità rilasciato dal Comune.

All'invio della richiesta è stata allegata una relazione tecnica redatta dal geometra che segue la ditta, nel quale viene riportata la descrizione dell'intervento edilizio, la situazione edilizia-urbanistica, i parametri igienico sanitari e l'accessibilità prevista dalla Legge 13/89 per le barriere architettoniche e seguenti.

L'intervento edilizio consiste nella trasformazione di un fabbricato residenziale unifamiliare in attività agrituristica, attraverso un piccolo ampliamento al piano terra ed una redistribuzione dei locali interni che non altera le strutture portanti originarie, con ricavo di nuovi locali ad uso ricettivo.

I lavori riguardano:

- demolizione totale delle pareti divisorie interne, della scala interna di accesso al piano primo e dei marciapiedi,
- rimozione del manto di copertura esistente, dei serramenti interni ed esterni, dei pavimenti e dei massetti,

- ripristino del manto di copertura con impiego di pannelli isolanti a schiuma poliuretana, impermeabilizzazione con guaina ardesiata e finitura in coppi di laterizio,
- realizzazione di isolamento in lastre di polistirene espanso dello spessore di 10 centimetri con rasatura a intonaco (cappotto),
- realizzazione di una nuova distribuzione interna dei locali,
- rifacimento impianto idro-termo-sanitario ed elettrico,
- ripristino intonaci interni, pavimentazioni e rivestimenti interni,
- adeguamento alla rete fognaria, rifacimento marciapiedi e sistemazione degli spazi scoperti al fine di garantire l'accessibilità di persone disabili,
- realizzazione di parcheggi esterni con piazzola accessibile riservata ai disabili.

Per quanto riguarda la situazione edilizia e urbanistica, il fabbricato era stato costruito verso la fine degli anni settanta ed era in possesso della concessione edilizia rilasciata nel 1976, la quale indicava che l'altezza utile del piano terra era autorizzata anche se era di 2,40 metri, la consistenza era di 136,28 mq e la superficie coperta in termini volumetrici era di 763,17 mc. La situazione attuale verificata presenta che i limiti sono stati rispettati anche se si riscontrano alcune difformità; l'altezza utile del piano terra a seguito del pagamento della sanzione amministrativa per opere realizzate in difformità della Licenza Edilizia del 1976, risulta sanata a ml 2,57.

Il progetto prevede 135,51 mq di superficie coperta e mc 762,15 di volumetria, e trattandosi di un intervento di ristrutturazione edilizia è concesso di mantenere l'altezza interna dei locali al piano terra da destinarsi a camere con relativi servizi igienici di 2,55 ml, in deroga ai 2,70 ml canonici dei locali ad uso abitativo.

Nel progettare la trasformazione del fabbricato sono state rispettate tutte le prescrizioni dettate dalle leggi in materia di superamento delle barriere architettoniche da disabili, prevedendo l'accessibilità a tutti i locali al pian terreno e realizzazione di adeguati parcheggi con percorsi protetti per l'accesso ai locali.

Nello specifico l'andamento altimetrico del terreno scoperto dove si trova il fabbricato non necessita la realizzazione di una rampa che permetta l'accessibilità alla persona disabile, l'unità immobiliare presenta una complanarità del piano calpestio interno e tutte le porte interne ed esterne hanno dimensioni tali da permettere un sufficiente grado di mobilità.

Sono stati creati tre alloggi con caratteristiche adatte ad ospitare persone disabili, le stanze sono accessibili vista la loro semplice disposizione interna ed i servizi igienici consentono un facile grado di mobilità. Le aperture interne hanno una larghezza di passaggio di 80 cm, la porta del bagno è dotata di apertura a spinta, le porte saranno tutte cieche, la ferramenta a maniglia del tipo a leva opportunamente curvate ed arrotondate, l'altezza della maniglia è di 90 cm;

le porte esterne e le finestre sono facilmente utilizzabili anche da persone con ridotta capacità motoria, la ferramenta è posta ad un'altezza di 130 cm; gli impianti elettrici, i quadri generali, le valvole di arresto, i regolatori degli impianti di riscaldamento e condizionamento, i campanelli, i pulsanti di comando e i citofoni sono posizionati in modo tale da permettere un uso agevole anche da persone su sedia a rotelle;

nel servizio igienico per disabili è garantita la manovra di una sedia a rotelle, è dotato di corrimano e campanello d'emergenza posti in prossimità dei sanitari e per le rubinetterie si utilizzeranno miscelatori con manovra a leva o termostatici.

Per quando riguarda gli scarichi e lo scarico di acque reflue la struttura è dotata di vasca Imhoff a norma di legge, inoltre la struttura aderisce alle pratiche per la raccolta

differenziata dettate dal Comune di appartenenza e provvederà ad informare tutti gli ospiti sulle modalità di raccolta attuate, predisponendo un manuale multilingue presente in ogni stanza.

La struttura è costruita a norma di legge riguardo la salute e sicurezza negli ambienti, predisponendo locali adeguati per la cucina, lo spogliatoio e disimpegno che divide la cucina da altre stanze come previsto.

Infine, tutti i lavoratori sono parte della famiglia e sono regolarmente registrati come prescritto.

3.6. Valutazione dei requisiti obbligatori e facoltativi

Per ottenere l'Eu-Ecolabel è necessario che la struttura soddisfi dei requisiti ambientali tradotti anche in comportamenti da attuare da parte del personale dipendente e da parte degli ospiti, questi ultimi andranno preventivamente informati tramite un regolamento fornito al momento della prenotazione e tramite cartellini informativi ed opuscoli distribuiti all'interno della struttura.

I requisiti, definiti criteri si dividono in 29 criteri obbligatori che vanno in ogni caso rispettati a meno che non risultino "non applicabili" e 61 criteri facoltativi che hanno un valore compreso tra 1 e 3 punti, tra i quali è possibile scegliere quelli che meglio si adattano alla propria struttura.

L'adesione ai vari criteri va dimostrata tramite documenti richiesti dall'Organismo Competente, e sono: auto-dichiarazioni del richiedente o dei fornitori, relazioni tecniche, documenti di supporto come fatture e libretti d'istruzioni.

I criteri riguardano sei tematiche generali: energia, acqua, detersivi e disinfettanti, rifiuti, gestione generale e altri servizi come il divieto di fumo o la presenza di trasporti pubblici.

La seguente tabella riassume tutti i criteri obbligatori divisi per sezione ed le loro finalità.

CRITERI OBBLIGATORI			
SEZIONE	NUMERO	DESCRIZIONE	FINALITA'
ENERGIA	1 – 10	1) Energia elettrica da fonti rinnovabili 2) Carbone e olii combustibili pesanti 3) Rendimento e generazione di calore 4) Impianto di condizionamento 5) Efficienza energetica degli edifici 6) Isolamento delle finestre 7) Spegnimento dell'impianto di riscaldamento o condizionamento 8) Spegnimento delle luci 9) Efficienza energetica delle lampadine 10) Riscaldamento per esterni	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Incentivare uso di energie rinnovabili meno dannose, più sostenibili e che permettono di minimizzare l'impatto inquinante sul clima e sull'ambiente. ✓ Incentivare il risparmio energetico tramite uso di elettrodomestici o impianti di classe A di minor consumo energetico ✓ Riduzione degli sprechi d'energia
ACQUA	11 – 15	11) Flusso d'acqua da rubinetti e docce 12) Cestini per i rifiuti nelle toilette 13) Risciacquo degli orinatoi 14) Cambio degli asciugamani e lenzuola 15) Corretto smaltimento delle acque di scarico	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ridurre il potenziale spreco di acqua a causa di flussi eccessivi da rubinetti, docce e vasche ✓ incentivare uso dei cestini per i rifiuti evitando di gettare l'immondizia negli scarichi ✓ corretto smaltimento di sostanze inquinanti
DETERSIVI E DISINFETTANTI	16	16) Disinfettanti	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ridurre uso di disinfettanti che producono effetti negativi sulla biodiversità.
RIFIUTI	17 – 20	17) Raccolta differenziata dei rifiuti da parte degli ospiti 18) Raccolta differenziata dei rifiuti 19) Prodotti "usa e getta" 20) Prodotti monodose per la prima colazione	<ul style="list-style-type: none"> ✓ promozione della raccolta differenziata, del riciclaggio del corretto smaltimento dei rifiuti ✓ corretto

			smaltimento di rifiuti pericolosi classificati con sigle presenti sulla confezione ✓ riduzione uso di prodotti “usa e getta” e monodose
ALTRI SERVIZI	21 – 22	21) Divieto di fumare nelle aree comuni 22) Trasporti pubblici	✓ Garantire buona qualità dell’aria ✓ Incentivare uso di mezzi collettivi per ridurre inquinamento da gas di scarico
GESTIONE GENERALE	23 – 29	23) Manutenzione e riparazione delle caldaie e degli impianti di condizionamento 24) Definizione della politica ambientale e programma d’azione 25) Formazione del personale 26) Informazione agli ospiti 27) Dati sul consumo di energia e di acqua 28) Altri dati da rilevare 29) Informazioni da riportare sul marchio di qualità ambientale	✓ Garantire buon funzionamento degli impianti ✓ Ridurre sprechi energetici ✓ Individuare responsabile che controlli l’attività ambientale nella struttura ✓ Miglioramento continuo informazione corretta del personale e degli ospiti ✓ Monitoraggio dati di consumi

I criteri facoltativi riprendono le sezioni appena elencate per i criteri obbligatori, i criteri di questa sezione vengono scelti in base a quali meglio sono applicabili alla nostra struttura; alcuni prevedono delle regole maggiormente restrittive rispetto al criterio obbligatorio, ad esempio i criteri 11 e 52.

Il criterio 11 e 52 riguardano i flussi d’acqua da rubinetti e docce ed implicano la misurazione di quanti litri d’acqua escono dal rubinetto in un minuto, il criterio 11 indica come limite i 9 litri al minuto mentre il criterio 52 prevede un limite di 8 litri al minuto; con una misurazione

possiamo decidere già la corrispondenza ai due criteri. Un altro esempio riguarda la presenza di caldaie a 4 stelle oppure a 5 stelle, se la struttura non ha ancora una caldaia o la deve sostituire perché non conforme ai criteri può già decidere di installare una caldaia a 5 stelle come indicato dal criterio 33; in questo modo si risponde già a due criteri ottenendo punteggio maggiore.

La tabella di seguito riportata chiarisce la suddivisione dei criteri facoltativi e i punti che ci si può aggiudicare aderendo ad uno di questi criteri.

CRITERI FACOLTATIVI			
SEZIONE	NUMERO	DESCRIZIONE	
ENERGIA – B	30 - 49	30) generazione di energia da fonti rinnovabili	Massimo 4 punti e minimo 2
		31) energia da fonti rinnovabili	Massimo 2 punti
		32) Rendimento energetico caldaie	1,5 punti
		33) Emissioni NOx caldaie	1,5 punti
		34) Teleriscaldamento	1,5 punti
		35) Cogenerazione di energia termica ed elettrica	1,5 punti
		36) Pompa di calore	Massimo 2 punti
		37) Recupero di calore	Massimo 1,5 punti
		38) Termoregolazione	1,5 punti
		39) Audit del rendimento energetico degli edifici	1,5 punti
		40) Impianti di condizionamento	Massimo 2 punti
		41) Spegnimento automatico del riscaldamento e condizionamento	1,5 punti
		42) Architettura bioclimatica	3 punti
		43) Elettrodomestici a basso consumo energetico	1 punto per ogni elettrodomestico, fino ad un massimo di 3 punti
44) Asciugamani e asciugacapelli con sensore di prossimità	Massimo 2 punti		

		45) Posizionamento dei frigoriferi	1 punto
		46) Spegnimento automatico delle luci nelle stanze	1,5 punti
		47) Controllo timer sauna	1 punto
		48) Riscaldamento piscine da fonti rinnovabili	Massimo 1,5 punti
		49) Spegnimento automatico luci esterne	1,5 punti
ACQUA - B	50 - 62	50) Utilizzo di acqua piovana o riciclata	2 punti ogniuna
		51) Sistemi d'irrigazione automatici per esterni	1,5 punti
		52) Flusso d'acqua nei rubinetti e docce	1,5 punti
		53) Scarico dei WC	1,5 punti
		54) Consumo d'acqua per lavastoviglie	1 punto
		55) Consumo d'acqua per lavatrici	1 punto
		56) Temperatura e flusso d'acqua per i rubinetti	1 punto
		57) Timer per docce	1,5 punti
		58) Copertura della piscina	1 punto
		59) Antigelo	massimo 1,5 punti
		60) Indicazione durezza dell'acqua	Massimo 2 punti
		61) Orinatoi a risparmio idrico	1,5 punti
		62) Specie autoctone per piantagioni esterne	1 punto
DETERSIVI E DISINFETTANTI - B	63 - 69	63) Detersivi	Massimo 3 punti
		64) Pitture e vernici per interni ed esterni	Massimo 2 punti
		65) Sostegno ad alternative agli accendi fuoco artificiali per barbecue	1 punto
		66) Dosaggio del disinfettante per piscine	1 punto
		67) Pulizia meccanica	1 punto
		68) Giardini e orti biologici	2 punti
		69) Insetticidi e repellenti	Massimo 2 punti
RIFIUTI - B	70 - 74	70) Compostaggio	Massimo 2 punti
		71) Contenitori bevande "usa e getta"	2 punti
		72) Smaltimento di olii e grassi	massimo 2 punti
		73) Tessuti, mobili e altri prodotti usati	Massimo 2 punti
		74) Tetti	2 punti
ALTRI SERVIZI - B	75 - 85	75) Comunicazione ed educazione ambientale	Massimo 3 punti

		76) Divieto di fumare nelle aree comuni e nelle stanze	Massimo 1,5punti
		77) Biciclette	1,5 punti
		78) Servizio di trasferimento	1 punto
		79) Bottiglie riutilizzabili o a rendere	Massimo 3 punti
		80) Utilizzo di prodotti ricaricabili	Massimo 2 punti
		81) Prodotti di carta	Massimo 3 punti
		82) Beni durevoli	Massimo 3 punti
		83) Prodotti alimentari locali	Massimo 3 punti
		84) Alimenti biologici	Massimo 2 punti
		85) Qualità dell'aria negli interni	Massimo 4 punti
GESTIONE GENERALE - B	86 - 90	86) Registrazione EMAS o certificazione ISO	Per EMAS 3 punti, per ISO 2 punti
		87) Registrazione EMAS o certificazione ISO dei fornitori	Per EMAS 1,5 punti, per ISO 1 punto
		88) Conformità dei subappaltatori ai criteri obbligatori	Massimo 4 punti
		89) Contatori per il consumo di energia e acqua	1 punto
		90) Altre azioni ambientali	Fino a 1,5 punti ciascuna per un massimo di 3 punti

Quando ci si sofferma a leggere le richieste presenti nel manuale per soddisfare i criteri capiamo che alcuni di essi sono più specifici, altri sono già previsti dalla legislazione nazionale come il divieto di fumo all'interno dei locali e altri fanno parte di "buone pratiche o corrette abitudini" dettate dal buon senso , come: l'azione di spegnere le luci o i dispositivi elettrici come la televisione se usciamo dalla stanza, oppure spegnere il riscaldamento/condizionatore se dobbiamo aprire le finestre, e lo stesso vale per la raccolta differenziata che ormai è diventato un obbligo da parte dei comuni.

Le procedure per ottenere il marchio possono essere svolte direttamente dal richiedente con o senza l'ausilio di una persona specializzata perché i documenti richiesti sono soprattutto auto-dichiarazioni, schede informative, libretti d'istruzioni che sono obbligatoriamente fornite quando installiamo apparecchiature o impianti di ogni tipo. Inoltre, come spiegato

nel capitolo secondo il richiedente è guidato nelle procedure attraverso il Manuale Generale del Richiedente, che spiega i criteri e come soddisfarli in modo di facile comprensione.

3.7. Applicazione dei criteri obbligatori e dei criteri facoltativi all’Agriturismo Altrove: inizio della procedura per ottenere il marchio Eu-Ecolabel

In questo paragrafo si inizia ad analizzare i criteri obbligatori e i criteri facoltativi per l’Agriturismo Altrove; l’analisi è tesa a valutare lo stato d’avanzamento dei lavori nella struttura e la documentazione che è già possibile allegare ad ogni criterio. Alla fine dell’analisi si potrà fare una prima valutazione del lavoro svolto, determinando i tempi che sono stati necessari per raccogliere il materiale, fare una stima dei costi di eventuali adeguamenti e valutare approssimativamente il tempo necessario a terminare la struttura e inviare tutta la documentazione alla Sezione Ecolabel-Ecoaudit di Roma.

I moduli da compilare sono: il Modulo di domanda, i Moduli di Verifica e il Piano di Controllo; ai quali andranno allegati: la ricevuta di pagamento delle spese d’istruttoria (da versare sul conto corrente bancario dell’ISPRA), il certificato di iscrizione al registro delle imprese, il documento attestante il numero dei dipendenti assunti nella struttura, le autorizzazioni al servizio, i certificati di leggi e i permessi edilizi, una copia del documento d’identità, la documentazione tecnica attestante la conformità ai criteri.

Per l’analisi dei criteri si è proceduto con una spiegazione generale del criterio obbligatorio, i documenti necessari a valutare la conformità al criterio, una spiegazione dell’eventuale “non applicabilità” e una valutazione delle eventuali problematiche incontrate o migliorie da affrontare. Per la seconda parte d’analisi, riguardante i criteri facoltativi, si è deciso di analizzare solo quelli scelti per la struttura in esame.

Per i criteri che richiedono specifiche tecniche di alcuni dispositivi installati, i dati sono stati tratti dal libretto d’istruzioni, dalle schede tecniche e da dichiarazioni di conformità redatte

dai tecnici che si sono occupati dell'installazione; allo stesso modo, per i criteri riguardanti isolamento e isolamento delle finestre, i dati sono stati richiesti alla ditta che si è occupata del montaggio, la quale ha inviato delle schede tecniche informative.

CRITERI OBBLIGATORI			
CRITERIO	CAMPO D'APPLICAZIONE	DOCUMENTI	AGRITURISMO
1	Energia elettrica da fonti rinnovabili: richiede che almeno il 50% dell'energia elettrica provenga da fonti rinnovabili; si applica solo alle strutture che hanno accesso ad un mercato che offre energia prodotta fonti rinnovabili.	Dichiarazione/contratto che indichi: la natura della fonte rinnovabile, la percentuale d'elettricità prodotta, la percentuale massima prodotta.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sistema a pannelli solari per produzione di acqua calda ✓ Sistema fotovoltaico con potenza pari a 19,32kW ✓ Risparmio energetico di Gas e metano di 452,8 metri cubi, permette di evitare 957,87 kg di emissioni di CO2, la quota di copertura rilevata è del 49,7% e il rendimento del sistema è pari al 50,2%
2	Carbone e olii combustibili: richiede che il carbone e olii combustibili pesanti non siano usati per il riscaldamento; escluso carbone usato nei caminetti con fine decorativo; applicabile solo a strutture con sistema di riscaldamento autonomo.	Dichiarazione di conformità: specificare fonte energetica utilizzata, se è presente una caldaia a carbone o olio combustibile la percentuale di zolfo prodotta deve essere -0,1%.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Non sono presenti caldaie a carbone o olii combustibili; è presente una Pompa di calore ad aria Chiller (modello HOTTY 041 TC).
3	Rendimento e generazione di calore: pompa di calore, caldaia a 4 stelle, caldaia ad acqua alimentate a combustibili liquidi ad almeno 3 stelle; altri tipi di caldaie accettabili se il loro rendimento minimo è pari all'88%.	Rapporto tecnico del venditore o responsabile della manutenzione della caldaia che attesti il rendimento.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pompa di calore ad aria Chiller, modello HOTTY 041 TC: presenta una potenzialità frigorifera pari a 11,2kW ed una potenzialità termica pari a 13,7kW (i dati sono ricavati dal manuale tecnico).
4	Impianto di condizionamento: per i condizionatori domestici è richiesta	Presentare le specifiche tecniche redatte dal fabbricante, responsabili di installazione/manutenzione	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pompa di calore ad aria Chiller, modello HOTTY 041 TC: presenta una

	efficienza energetica minima di classe A.		potenzialità frigorifera pari a 11,2kW (i dati sono rilevati dal manuale tecnico).
5	Efficienza energetica edifici: struttura deve essere conforme alla legislazione nazionale e codici di edilizia locale in materia di rendimento energetico edifici.	Fornire certificazione energetica o risultati di un audit energetico.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La struttura è in ristrutturazione ma per l'isolamento a cappotto è stato usato l'isolante Stiropiuma in polistirene espanso sintetizzato; ✓ Isolante Stiropiuma permette di accumulare calore fino al raggiungimento della temperatura ideale ed in estate isola le pareti; ✓ Evita spreco energetico per stufe in inverno o condizionatori in estate. (Dati tratti da scheda tecnica dell'isolamento)
6	Isolamento delle finestre: tutte le finestre devono presentare livello di isolamento acustico e termico adeguato.	Descrizione delle caratteristiche di isolamento delle finestre, dichiarare adeguatezza rispetto al clima esterno.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le finestre sono complete di due guarnizioni termoacustiche in elaprene a doppia elasticità, e vetrocamera 4/15/4 sigillato con silicone e fissato con listelli fermavetro; ✓ L'area rientra nella fascia climatica con clima temperato di tipo fresco sud continentale, temperatura media annua tra i 10°C e i 14°C, la temperatura media del mese più freddo è compresa tra -1°C e 3,9°C, i mesi più caldi sono luglio e agosto in cui si

			superano i 28°C.
7	<p>Spegnimento impianto di riscaldamento/condizionamento:</p> <p>se non esiste dispositivo di spegnimento automatico all'apertura delle finestre, deve essere disponibili informazioni agli ospiti che li invito ad un comportamento adeguato.</p>	<p>Presentare testo delle informazioni fornite agli ospiti, scheda tecnica impianto di riscaldamento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'impianto di riscaldamento è dotato di termostato autoregolante Aernova modello TUO3 Variomatic Sistem ; ✓ Testo per gli ospiti: <i>"Per aiutarci a risparmiare energia e tutelare l'ambiente ricordati di non lasciare aperte le finestre se l'impianto di riscaldamento è in funzione! La temperatura domestica ottimale è di 18-21 °C!"</i> ✓ Le informazioni sono disponibili in un cartellone posto all'ingresso, cartellini informativi nelle stanze e nel regolamento della struttura.
8	<p>Spegnimento delle luci:</p> <p>se nelle stanze non c'è dispositivo di spegnimento automatico, devono essere disponibili informazioni agli ospiti che li invitino ad un comportamento adeguato.</p>	<p>Dichiarazione di conformità e indicare mezzi informativi per gli ospiti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Luci a fotocellula temporizzata nei bagni delle aree comuni, nelle stanze sono presenti dei cartellini dissuasori indirizzati agli ospiti. Non è stato installato un sistema di spegnimento automatico con fotocellula temporizzata per le luci esterne; ✓ Testo per gli ospiti: <i>"Per aiutarci a risparmiare energia elettrica anche il tuo piccolo aiuto può essere importante! Con un semplice gesto d'attenzione"</i>

			<p><i>puoi aiutarci nella tutela dell'ambiente! Utilizza le luci solo se necessario, controlla di aver spento le luci prima di uscire dalla stanza e spegni sempre le luci che non utilizzi!</i></p> <p><i>In attesa di installare luci esterne con spegnimento automatico si aggiunge questa frase alla comunicazione:</i></p> <p><i>Quando rientri in stanza controlla sempre di aver spento la luce esterna!"</i></p>
9	Efficienza energetica delle lampadine: rendimento energetico di classe A	Report completo delle lampadine, indicando dove sono ubicate e tempo medio di accensione.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Criterio non ancora applicabile perché sistema d'illuminazione non ancora terminato; ✓ Area reception e accoglienza dotata di lampadine di classe A; ✓ Al termine della costruzione tutte le lampadine montate saranno a risparmio energetico.
10	Riscaldamento per esterni: permessi solo dispositivi alimentati con fonti di energia rinnovabili.	Indicare tipo di apparecchi e natura delle fonti energetiche.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Non esistono zone fumatori esterne, solo zona per attesa all'esterno coperta con tettoia adiacente al maneggio; ✓ Riscaldamento con stufa a legna; ✓ A dimostrazione dell'aderenza al criterio si può fornire prova fotografica.
11	Flusso d'acqua da rubinetti e docce: flusso medio inferiore a 9 litri/minuto, escluse vasche da bagno e cucina.	Misurazione empirica del flusso e spiegazione del metodo di misurazione.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Criterio non ancora applicabile; ✓ Metodo di misurazione: uso di un contenitore

			graduato che indichi i litri, il flusso del rubinetto aperto al massimo verrà misurato per 15 secondi, il risultato moltiplicato per 4 darà come risultato i litri d'acqua usciti al minuto.
12	Cestini per rifiuti nelle toilette: ogni toilette deve avere un cestino e ospiti devono essere invitati ad usarlo.	Dotare ogni bagno di cestino e riportare il testo dell'invito all'uso.	✓ Testo per gli ospiti: <i>"Usa il cestino per i tuoi rifiuti solidi, non gettarli nel wc! Nella struttura sono presenti i cestini per la raccolta differenziata: puoi separare la carta e cartone, vetro, plastica, lattine e materiale organico! Se hai qualche dubbio nella tua stanza trovi il manuale che ti spiega come fare. Ogni piccolo gesto ci aiuta a salvaguardare l'ambiente dove viviamo!"</i>
13	Risciacquo orinatoi: devono essere dotati di risciacquo con timer o manuale per evitare flusso continuo.	Presentare documenti su orinatoi installati e scarico.	✓ Nella struttura non sono presenti orinatoi; ✓ Presentare autodichiarazione per la "non applicabilità" al criterio.
14	Cambio di asciugamani e lenzuola: informare gli ospiti sulla politica ambientale, comprendere informazione sul cambio della biancheria.	Fornire testi di informazione agli ospiti.	✓ Criterio non ancora applicabile.
15	Corretto smaltimento delle acque di scarico: informare gli ospiti sul corretto uso degli scarichi, fornire elenco	Documentazione sull'allacciamento alla rete fognaria, testo delle informazioni date per il	✓ Scarico utilizzato è una Vasca Imhoff 4 scomparti. ✓ Testo agli ospiti:

	delle sostanze proibite per le quali sarà prevista procedura di smaltimento speciale.	trattamento delle acque reflue.	<p><i>“Fai attenzione all’ambiente, con piccoli accorgimenti ci aiuti nella sua salvaguardia! L’acqua è un bene prezioso, mentre segui le tue abitudini quotidiane, come, lavarsi i denti o insaponarsi chiudi il rubinetto! Se noti qualche anomalia o perdita avvisaci tempestivamente!”</i></p> <p>✓ Fornire elenco delle sostanze pericolose.</p>
16	Disinfettanti: utilizzati solo dove necessario.	Identificare aree dove devono essere usati, spiegare procedure d’uso.	<p>✓ Criterio non ancora applicabile.</p>
17 - 18	Raccolta differenziata rifiuti per gli ospiti e raccolta differenziata in generale: informare ospiti sulla modalità di raccolta differenziata, informare sulla gestione dei rifiuti pericolosi (toner, batterie, medicinali...)	Fornire contenitori adeguati alla raccolta differenziata, dichiarazione sulla loro posizione nelle stanze e nella struttura, informazioni sul metodo di raccolta differenziata.	<p>✓ Criterio non ancora applicabile;</p> <p>✓ Ditta che si occupa della raccolta differenziata nel Comune di San Michele al Tagliamento è l’A.S.V.O, la quale ha predisposto calendario indicante le giornate e la tipologia di rifiuti raccolti;</p> <p>✓ Predisposto manuale in più lingue che spiega come differenziare i rifiuti, sarà presente uno in ogni stanza.</p>
19 - 20	Prodotti “usa e getta” e contenitori monodose: non devono essere utilizzati prodotti per l’igiene in confezioni “usa e getta” o contenitori monodose per colazioni.	Dichiarazione che dica che non sono utilizzati prodotti “usa e getta” e monodose.	<p>✓ Nella struttura non sono utilizzati né prodotti “usa e getta” né monodose;</p> <p>✓ Le stanze saranno fornite di flaconi ricaricabili per lo shampoo, il sapone, i detersivi;</p>

			<ul style="list-style-type: none"> ✓ La struttura produce in proprio le marmellate e il miele per i quali sono utilizzati contenitori in vetro riutilizzabili e sterilizzati di volta in volta.
21	Divieto di fumare nelle aree comuni: nelle aree al chiuso deve essere fornito uno spazio per fumatori.	Descrivere le aree fumatori interne e le aree non fumatori.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Non sono previste aree per fumatori all'interno e anche nelle stanze è proibito fumare; ✓ Consentito fumare solo all'esterno dove saranno disponibili posacenere.
22	Trasporti pubblici: fornire informazioni agli ospiti sui mezzi pubblici.	Fornire una copia del materiale informativo, invitare gli ospiti all'uso di mezzi collettivi.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La struttura è raggiungibile con autobus di linea, saranno resi disponibili opuscoli informativi sugli orari.
23	Manutenzione e riparazione caldaie: da effettuarsi solo con personale specializzato almeno una volta all'anno.	Effettuare controllo a scadenza annuale e fornire rapporto tecnico.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Manutenzione annuale, verifica della scadenza a cura del titolare.
24	Definizione della politica ambientale e programma d'azione: dichiarare obiettivi per le prestazioni ambientali della struttura	Redigere dichiarazione ambientale, definire la politica ambientale della struttura e il programma d'azione.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La politica e la dichiarazione ambientale è stata redatta, la scadenza del programma d'azione è fissato a scadenza annuale per rendere più agevole l'inizio dell'attività agrituristica e il controllo di tutti i dettagli della politica ambientale dichiarata.
25	Formazione del personale: la struttura deve fornire informazioni e formazione adeguata ai dipendenti riguardante tutte le attività della struttura.	Organizzare corso di formazione per il personale, redigere un manuale con tutte le procedure per il personale.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'agriturismo è a conduzione familiare, non è prevista assunzione di dipendenti; le procedure da

			seguire verranno comunque dichiarate in un manuale (soprattutto per lo smaltimento delle sostanze pericolose e altri argomenti delicati).
26	Informazioni agli ospiti: devono essere debitamente informati su tutti gli aspetti della struttura, comprese le procedure di sicurezza e antincendio.	Redigere un prospetto informativo disponibile, predisporre un questionario di valutazione.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ È stato redatto un regolamento della struttura da inviare alla conferma di ogni prenotazione, disponibile nelle struttura e sul sito internet; ✓ Redatto un questionario di valutazione per gli ospiti da compilare a fine soggiorno.
27	Dati sul consumo di energia e acqua: monitoraggio costante per migliorare le prestazioni.	Monitoraggio mensile o almeno annuale per il periodo di apertura della struttura.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dati non ancora rilevabili; ✓ Criterio non ancora applicabile.
28	Altri dati da rilevare: predisporre procedure per rilevare consumo di sostanze chimiche e quantità di rifiuti prodotti.	Monitoraggio mensile o annuale, dati espressi sottoforma di consumo per pernottamento e per metri quadri di superficie interna.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dati non ancora rilevabili; ✓ Criterio non ancora applicabile.
29	Informazioni da riportare sul marchio di qualità ambientale: devono essere predisposti opuscoli informativi con dicitura particolare.	Redigere pieghevoli informativi o vetrofanie recanti il logo dell'Eu-Ecolabel e una frase particolare.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Frase da esporre assieme al logo: <i>“La struttura ricettiva s’impegna attivamente a utilizzare fonti di energia rinnovabili, a risparmiare acqua ed energia, a ridurre i rifiuti e a migliorare l’ambiente locale.”</i>

I criteri facoltativi sono stati scelti in base alle caratteristiche della struttura, basandosi sulla facilità di mantenimento nel tempo del criterio, tenendo conto che l'attività dell'agriturismo deve ancora iniziare e questo potrebbe rappresentare un ostacolo alla gestione dei criteri e

della politica ambientale; per questi motivi la scadenza è stata fissata dopo un anno dall'inizio attività.

Per una migliore comprensione i criteri facoltativi scelti e il materiale allegato sono riassunti nella tabella riportata di seguito.

CRITERI FACOLTATIVI			
CRITERIO	CAMPO D'APPLICAZIONE	DOCUMENTI	AGRITURISMO
30	Generazione energia elettrica da fonti rinnovabili: sistema fotovoltaico, impianto idroelettrico, geotermico, biomasse o energia eolica	Descrizione dell'impianto, dichiarazione sulla quantità di energia prodotta, contratto per allacciamento.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sistema a pannelli solari per produzione di acqua calda; ✓ Sistema fotovoltaico con potenza pari a 19,32kW; ✓ Risparmio energetico di Gas e metano di 452,8 metri cubi, permette di evitare 957,87 kg di emissioni di CO2, la quota di copertura rilevata è del 49,7% e il rendimento del sistema è pari al 50,2%; ✓ Lettera di sospensione contratto Enel; ✓ Contratto con GSE spa per "Scambio sul posto di energia elettrica".
31	Energia da fonti rinnovabili: almeno 70% dell'energia utilizzata per riscaldare/raffreddare le stanze o per la produzione di calore deve provenire da fonti rinnovabili.	Descrizione impianto, dichiarare la % di energia usata per riscaldamento/raffreddamento ambienti e acqua calda.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sistema a pannelli per il riscaldamento dell'acqua sanitaria (serbatoio ACS-500 presenta volume di 550 litri, temperatura massima 48° per 450 litro/giorno, rendimento del sistema 50,2%); ✓ Per riscaldamento/ Raffreddamento stanze Chiller HOTTY 041TC, potenzialità frigorifera pari a 11,2kW ed una potenzialità termica pari a 13,7kW; ✓ Per altre informazioni vedere criteri obbligatori 1 – 3 – 4.

36	Pompa di calore: disporre di una pompa di calore (1,5 punti) se munita di marchio di qualità ambientale o Iso I (2punti).	Copia del manuale tecnico, documento che attesti la presenza di un marchio di qualità ambientale o Iso I.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Per riscaldamento/ Raffreddamento stanze Chiller HOTTY 041TC, potenzialità frigorifera pari a 11,2kW ed una potenzialità termica pari a 13,7kW; ✓ Dichiarazione di conformità firmata dall'installatore; ✓ La pompa non ha marchio di qualità ambientale.
42	Architettura bioclimatica: riferita a metodi di costruzione che usino riscaldamento naturale, luce naturale, condizionamento naturale, riduzione rumore e integrazione nel paesaggio.	Spiegazione dettagliata della struttura e come si inserisce nel contesto.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La struttura è costruita con materiale isolante inserito a cappotto che permette di mantenere clima vivibile d'inverno e fresco d'estate, le finestre sono adeguatamente dotate di isolamento termico-acustico. Nella vicinanza della struttura sono state piantumate specie autoctone di alto e basso fusto, che non inibiscono l'esposizione al sole delle finestre. ✓ Per specifiche tecniche di isolamento, isolamento finestre e clima vedere criteri obbligatori 5-6.
52 - 53	Flusso da rubinetti e docce, flusso scarico WC: misurazioni per attestare che flusso rubinetti è inferiore a 8 lt/min, scarico del WC consuma massimo 6 litri.	Misurazioni empiriche e spiegazione della metodologia di misurazione.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Criteri non ancora applicabili; ✓ Misurazione sarà effettuata come spiegato nel criterio 11.
59	Antigelo: utilizzare mezzi meccanici, sabbia o ghiaia per garantire sicurezza strade entro il perimetro in caso di ghiaccio o neve.	Documentazione sul metodo applicato per rimozione del ghiaccio.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Entro perimetro della struttura le strade sono ricoperte ghiaia e sabbia, allo stesso modo il cortile è ricoperto di ghiaia; ✓ Presenza di macchine agricole adatte alla rimozione del ghiaccio o neve;

			<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nei periodi invernali dove è previsto ghiaccio o neve, entro il perimetro della struttura di sparge sale marino grosso.
62	Specie autoctone per nuove piantagioni all'esterno: implica minor spreco d'acqua e non uso di insetticidi perché abituate al clima della zona.	Descrizione specie piantate, relazione di un esperto che indichi la provenienza.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presenza di manto erboso raso nelle vicinanze della struttura adibita a pernottio; ✓ piantumato un bosco (estensione 1 ettaro) formato da sole specie autoctone locali: farnia, acero campestre, noce comune, nocciolo, ciliegio selvatico, eleagno, ligustro e il sambuco nero.
69	Insetticidi e repellenti: entro la struttura devono essere ridotti al minimo.	Dichiarazione dei metodi applicati per ridurre uso di pesticidi.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le finestre sono provviste di zanzierie che impediscono agli insetti di entrare, presenza di candele repellenti che allontanano gli insetti; ✓ L'orto è trattato con metodo biologico, mentre le altre colture sono trattate con pesticidi 1 volta l'anno.
71	Contenitori bevande "usa e getta": proibita la vendita di contenitori per bevande di questo tipo.	Indicare alternative adottate.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Non prevista vendita di bevande in flaconi "usa e getta"; ✓ Uso di bottiglie di vetro "a rendere" per l'acqua e altro tipo di bevande zuccherine gassate (gasosa e aranciata); ✓ Bottiglie di vetro riutilizzate e sterilizzate per la produzione propria di succhi di frutta e altre bevande di produzione propria; ✓ Presenza di caraffe filtranti per l'acqua di rubinetto e dispositivo che rende l'acqua gasata.

76	Divieto di fumo nelle aree comuni e nelle stanze.	Indicare il numero e in quali stanze non è permesso fumare.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ In tutta la struttura è vietato fumare; ✓ 100% delle stanze sono per non fumatori; ✓ Consentito fumare solo all'esterno.
77	Biciclette: a disposizione degli ospiti almeno 3 biciclette ogni 50 persone.	Dichiarare numero di biciclette e disponibilità agli ospiti.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presenti 3 biciclette a disposizione gratuita, noleggio gratuito a richiesta nella reception; ✓ Struttura è punto di ristoro e servizio riparazione entro le piste ciclabili del Comune.
79	Bottiglie di vetro a rendere: devono essere offerte bevande in bottiglie riutilizzabili.	Dichiarazione del modo di riutilizzo e nome del fornitore.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Uso di bottiglie di vetro "a rendere" per l'acqua e altro tipo di bevande zuccherine gassate (gasosa e aranciata); ✓ Bottiglie di vetro riutilizzate e sterilizzate per la produzione propria di succhi di frutta e altre bevande di produzione propria, usate come contenitori di conserve e olio; ✓ Presenza di caraffe filtranti per l'acqua di rubinetto e dispositivo che rende l'acqua gasata.

A completamento del lavoro per la struttura ricettiva è stato redatto un regolamento da inviare agli ospiti al momento della conferma della prenotazione, disponibile nella struttura e nel sito Internet, che consente agli ospiti di prendere visione e informarsi sulle regole presenti, sulle regole di sicurezza e la politica ambientale promossa. Il regolamento è riportato di seguito.

Agriturismo Altrove: Regolamento per gli ospiti 2012
(da leggere e sottoscrivere prima del soggiorno)

L'Agriturismo Altrove è situato in una zona dell'aperta campagna nel Comune di San Michele al Tagliamento, a 4 km dal fiume Tagliamento e a soli 12 km dalla località balneare di Blbione; offre ai suoi ospiti un'ottima base di partenza per passeggiate a cavallo, gite in bicicletta ed escursioni a piedi nella zona dove sorgono numerosi sentieri all'insegna della storia, dell'arte e del folklore. Nella struttura si respira un'atmosfera familiare che mette gli ospiti a proprio agio, dando loro la possibilità di rilassarsi ed imparare a rispettare l'ambiente dove viviamo, pur continuando a svolgere le attività tipiche del turismo.

CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA: L'Agriturismo Altrove dispone di 30 posti letto distribuiti in 5 miniappartamenti e 1 stanza doppia, la reception e il servizio accoglienza sono situati in un edificio di fronte ai locali adibiti al pernottamento (sopra la reception abita il titolare che rimane sempre a disposizione per eventuali problemi, in questo modo esiste un servizio assistenza disponibile 24 ore su 24 nella struttura).

La struttura è autonoma per luce, acqua, riscaldamento, ed utilizza solo fonti di energia pulite e rinnovabili: pannelli solari e sistema fotovoltaico, pompa di calore ad aria caldo/freddo, per l'illuminazione si usano solo lampadine ad alta efficienza e di basso consumo energetico, così come tutti gli elettrodomestici presenti nella struttura.

Tutti i cibi offerti nell'agriturismo sono di nostra produzione o acquistati da aziende agricole della zona, le marmellate e il miele sono prodotti con i frutti cresciuti nel nostro frutteto e disponibili solo in vasetti di vetro riutilizzabili e sterilizzati di volta in volta, perché nella nostra struttura è fatto divieto d'uso di qualsiasi prodotto usa e getta o monodose (fatto salvo, su richiesta, di speciali prodotti monodose per diabetici).

L'acqua di rubinetto è potabile, in ogni stanza troverete una caraffa filtrante per eliminare le impurità e su richiesta il titolare fornirà la caraffa che rende l'acqua gasata; l'acqua in bottiglia è disponibile in bottiglie di vetro a rendere per evitare la produzione eccessiva di rifiuti.

PRENOTAZIONE: dovrà avvenire almeno 15 giorni prima del soggiorno in periodo di alta stagione oppure anche pochi giorni prima in periodi di bassa stagione; si può effettuare per via telematica inviando la richiesta disponibile on-line sul nostro sito internet www.agriturismo-altrove.com, inviando un'e-mail all'indirizzo marco.martinuzzi@hotmail.it, oppure, telefonando al numero di cellulare xxxxxxxxxxxxxx. la prenotazione si ritiene confermata solo dopo ricevuta di conferma da parte della nostra struttura, al momento della conferma della disponibilità per il periodo richiesto si dovrà versare una caparra pari al 30% del costo totale del soggiorno e inviare copia del documento d'identità di almeno uno degli ospiti.

ALL'ARRIVO: gli ospiti dovranno presentare un documento d'identità, necessario per la registrazione presso il registro ospiti della struttura e i loro dati saranno inviati ai Carabinieri del Comune di San Michele al Tagliamento. È possibile arrivare nella struttura a qualsiasi ora del giorno, in ogni caso dopo le ore 10.00 del mattino per permettere la pulizia delle stanze, se è previsto l'arrivo notturno è necessario avvisare preventivamente la struttura.

IMPORTANTE: non è consentito l'uso di piatti e posate di plastica, in quanto non riciclabili, bisogna usare le stoviglie in dotazione; non è consentito l'uso di detersivi e saponi che non siano ecocompatibili e biodegradabili, in ogni stanza esiste il dispenser di shampoo, sapone e detersivo;

il cambio delle lenzuola viene fatto solo se necessario prima dei 5 giorni, mentre gli asciugamani saranno cambiati ogni 2 giorni, per farli asciugare nelle stanze sono presenti i termosifoni a scala adatti a stendere gli asciugamani; non sono ammessi cibi in confezioni usa e getta o monodose, per tutti gli altri alimenti portati dall'esterno si chiede di limitare il più possibile cibi con molti imballaggi per ridurre la quantità di rifiuti prodotti durante il soggiorno; nell'agriturismo esiste il totale divieto di fumo all'interno, è possibile fumare solo all'esterno ed è richiesto l'uso del posacenere;

RACCOLTA DIFFERENZIATA: nell'Agriturismo Altrove si effettua la raccolta differenziata; nella struttura sono presenti tutti i cestini utili per fare una corretta raccolta differenziata, sarà cura del nostro personale svuotare i cestini delle stanze e controllare che la divisione da parte degli ospiti sia esatta; in ogni stanza è disponibile un manuale multilingue redatto dalla società di raccolta rifiuti porta a porta A.S.V.O., la quale fornisce un servizio clienti ed un calendario di raccolta rifiuti programmata per tutto l'anno 2012.

ATTENZIONE: l'Agriturismo Altrove ha stilato una Politica ed un Programma Ambientale che prevedono degli obiettivi da ottenere nel 2013 e da migliorare negli anni successivi, per questo si chiede agli ospiti di aiutarci a migliorare dandoci dei suggerimenti utili compilando il nostro Questionario di qualità. Si chiede agli ospiti di risparmiare energia durante il loro soggiorno nella nostra struttura, spegnendo le luci che non si utilizzano, utilizzando le luci solo se necessario, spegnendo le luci quando si esce dalla stanza e allo stesso modo controllando di aver spento le luci esterne quando si rientra.

Si chiede di evitare gli sprechi d'acqua chiudendola quando ci insaponiamo, quando ci facciamo la doccia e in tutti i nostri comportamenti quotidiani, l'acqua è una risorsa importante! Ricordiamo che nelle stanze e nelle toilette sono presenti i cestini per i rifiuti e chiediamo di usarli correttamente senza gettare alcun rifiuto negli scarichi, e soprattutto non è consentito portare nella struttura sostanze pericolose e nocive per la nostra salute e per il nostro sottosuolo.

Ricordiamo che il titolare abita nella struttura ed è reperibile in qualsiasi ora del giorno e della notte, per segnalare tempestivamente eventuali anomalie o perdite d'acqua entro la struttura!

SICUREZZA: l'agriturismo è costruito secondo le norme di legge e in tutta la struttura sono presenti i cartelli indicanti le uscite di emergenza e l'ubicazione degli estintori; allo stesso modo è presente una cassetta per il pronto soccorso per piccoli infortuni domestici, in ogni caso ricordiamo che i numeri da contattare in caso di emergenza sono il 118 per emergenze sanitarie e 115 per i vigili del fuoco.

RICORDIAMO: che nella nostra struttura è possibile portare gli animali purchè non arrechino disturbo agli altri ospiti; ed è possibile effettuare escursioni a cavallo guidate previa prenotazione preventiva oppure all'arrivo nella reception, nella struttura lasciamo a disposizione gratuita degli ospiti tre biciclette per le quali richiediamo solo un corretto uso; inoltre per chi è disponibile può aiutarci nella gestione dell'orto e della stalla, perché per noi è importante educare le persone verso una passione per la riscoperta della semplice vita in campagna e il rispetto dell'ambiente.

Vi ringraziamo per l'attenzione. Lo staff dell'Agriturismo Altrove.

L'attività di raccolta del materiale per valutare l'adeguatezza della struttura ai criteri è iniziata nel mese di febbraio 2012, ad oggi posso solo fare un'ipotesi di punteggio che la struttura potrebbe ottenere per il marchio di qualità ambientale in quanto è ancora in fase costruttiva.

La raccolta del materiale ha comportato dei sopralluoghi nella struttura per verificare lo stato d'avanzamento dei lavori, il contatto con il titolare per raccogliere il materiale e i certificati di cui già disponeva, il contatto con i tecnici addetti agli impianti fotovoltaici e a

pannelli solari, il contatto con le ditte che si sono occupate dell'isolamento della struttura e con le ditte che producono i serramenti.

Il materiale che ho raccolto, riguarda:

- La lettera d'approvazione del piano agrituristico e iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici;
- La lettera di comunicazione della concessione dei finanziamenti comunitari per le Misure 221 e 311;
- Lettera di approvazione per i progetti edilizi e adeguamento igienico-sanitario;
- Le relazioni redatte dal tecnico progettista riguardanti gli interventi per la piantumazione del bosco (Misura 221), la relazione riguardante lo stato del fabbricato interessato dai progetti agrituristici (adeguamento igienico-sanitario e Misura 311), la relazione tecnica riguardante gli adeguamenti per l'eliminazione delle barriere architettoniche;
- Scheda tecnica della Vasca Imhoff 4 scomparti e allacciamento a rete idrica locale;
- Progetto, schema, rilevamenti riguardanti tutte le componenti applicate per il funzionamento dell'impianto fotovoltaico e a pannelli solari;
- Scheda tecnica, prestazioni, certificato di conformità della pompa di calore Chiller modello HOTTY 041 TC ;
- Schede tecniche e schede di funzionamento dei termostati autoregolanti modello Aernova TUO3 Variomatic System;
- Scheda tecnica dei collegamenti elettrici per la regolazione climatica;
- Scheda tecnica, prestazioni e corretta posa dell'isolamento a cappotto Stiropiuma;
- Scheda tecnica e descrizione dei componenti relativi agli infissi e per le finestre specifica tecnica del tipo di isolamento termico-acustico.

Il lavoro ha comportato la redazione :

- della Dichiarazione, della Politica e del Programma d’Azione ambientale ;
- del Regolamento della struttura che riassume tutta l’attività e le principali regole, da inviare agli ospiti;
- dei cartellini informativi richiesti dai vari criteri.

Durante il lavoro di raccolta e analisi del materiale si è deciso anche di costruire e mettere in rete il sito Internet ufficiale della struttura. I criteri dichiarati “ancora non applicabili” sono quei criteri per cui ancora non si è potuto attuare misure per adeguare la struttura o per cui ancora non è stato possibile effettuare i rilevamenti fotografici, al termine dei lavori saranno attuate le misure d’adeguamento necessarie. In ogni caso, l’inoltro della domanda di accreditamento per ottenere il marchio di qualità ambientale sarà inoltrata solo dopo verifica e raccolta del materiale mancante, al termine dei lavori di ristrutturazione.

I mesi necessari, per arrivare a questo punto dei lavori, sono quattro (da inizio febbraio 2012 a fine maggio 2012). Per inoltrare la domanda, visto i tempi dichiarati dai progettisti per i lavori e ultimi rilevamenti, si stima fine anno 2012 o primi mesi 2013.

I vantaggi, dichiarati dall’Unione Europea, per chi ottiene il marchio di qualità ambientale riguardano una maggior visibilità anche fuori dall’Italia, un servizio più competitivo rispetto alla concorrenza , un aumento dei turisti e un progresso a livello ambientale; per una nuova struttura includere nei propri obiettivi l’ottenimento dell’Eu-Ecolabel significa aprirsi strada all’interno di un mercato turistico ben definito, perché il logo dichiara già il proprio impegno ambientale e permette di raggiungere quella fetta di turisti e di pubblico che sono sensibili verso queste tematiche. Gli effetti che ricadono sulla struttura sono quantificabili in termini economici e in termini di contatti e richieste tramite il sito Internet. Il turista che trova

esposto il logo Eu-Ecolabel trova la garanzia di alta qualità ambientale perché la struttura è sottoposta a sopralluoghi per verificare l'effettiva adesione ai criteri.

L'aspetto negativo riguardante l'iter di accreditamento al marchio può essere rappresentato dai tempi di attesa, perché è necessario attendere l'ultimazione dei lavori nella struttura, è necessario fare le valutazioni e raccogliere il materiale per verificare i criteri che non erano ancora applicabili, inviare la documentazione alla Sezione Ecolabel-Ecoaudit e attendere il parere sulla documentazione e la visita ispettiva.

3.8. Applicazione dell'Eu-Ecolabel: vantaggi, criticità e problematiche

La struttura presenta vantaggi e alcune problematiche: i vantaggi sono rappresentati dai lavori di ristrutturazione e la problematica è rappresentata dall'avvio dell'attività ricettiva.

L'edificio risponde a tutte le regole igienico-sanitarie e ed è in possesso anche dei certificati edilizi e di sicurezza richiesti per legge, la ristrutturazione della struttura che ospita le parti comuni (reception, accoglienza, cucina, sala polifunzionale) è terminata, mentre la struttura che ospiterà le stanze e gli appartamenti è ancora in ristrutturazione; i lavori interessano la redistribuzione e l'adeguamento dei locali interni ed attualmente sono ancora in corso d'opera. Per la ristrutturazione sono stati richiesti gli aiuti comunitari della misura 311, la quale indica come limite massimo di tempo per i lavori il mese di ottobre 2013, dopo il quale gli aiuti saranno revocati.

I progettisti prevedono di terminare i lavori di impiantistica e muratura al massimo entro la fine dell'estate, gli infissi esterni ed interni sono già in produzione (dei quali sono già in possesso della scheda tecnica e della scheda d'ordine) e i lavori di pavimentazione inizieranno entro la fine di luglio.

Se i tempi sono rispettati come dichiarato i lavori termineranno con largo anticipo rispetto al termine dato dall'Unione Europea.

La scelta di adeguare gli impianti di riscaldamento/raffreddamento, di elettricità e riscaldamento per l'acqua sanitaria all'uso di fonti rinnovabili costituisce un grande vantaggio per la struttura, l'impianto è già in funzione (sono in possesso delle schede tecniche di tutte le componenti degli impianti e delle rilevazioni fatte dai manutentori dell'impianto).

A questo punto dei lavori è possibile scegliere i sanitari, i miscelatori, le lampadine e tutto quello che riguarda le componenti base da inserire negli appartamenti in modo che siano adeguate alle richieste dei criteri; ad esempio, scegliere miscelatori a leva che permettano di regolare il flusso d'acqua e la temperatura in modo agevole, scarichi per lo sciacquone dei Wc a doppia mandata con stop manuale o regolato in modo che sia inferiore agli 8 litri, scegliere elettrodomestici di Classe A per il risparmio energetico. Per adeguare queste componenti le spese sono irrisorie, per quanto riguarda la scelta di elettrodomestici di Classe A o A+ la differenza nei prezzi è variabile ma anche qui si tratta di spese accessibili. Nel caso contrario adeguare una struttura già funzionante e già dotata di tutte le componenti interne avrebbe comportato delle spese maggiori e i sicuramente i titolari sarebbero più restii ad aderire ad un progetto ambientale di questo tipo, anche se porta dei vantaggi.

Gli aspetti negativi riguardano la nuova attività ricettiva, l'attività in partenza potrebbe incontrare difficoltà nella gestione normale e questo rappresenta un ostacolo anche nella gestione della politica ambientale dichiarata. Per questo motivo si è scelto di redigere un programma d'azione a termine annuale, anziché biennale, in questo modo è possibile adeguare le azioni che non hanno portato risultati ottimali. È necessario creare una sinergia tra i membri dell'attività, in modo da consentire una divisione agevole dei compiti per i quali viene individuato un responsabile per il controllo; così facendo si può consentire una

corretta gestione generale della struttura ricettiva e attuare una corretta politica ambientale che porti dei risultati soddisfacenti.

3.9. Valutazioni, suggerimenti e azioni possibili

Allo stato attuale la struttura risponde a buona parte dei criteri obbligatori e ad alcuni facoltativi, però tra i quelli facoltativi si sono individuati alcuni a cui ci si potrebbe adeguare con facilità. Riassumo le azioni possibili nella tabella riportata di seguito.

ADEGUAMENTI POSSIBILI		
CRITERIO	DECRIZIONE	AZIONE
43	Elettrodomestici e apparecchiature a basso consumo energetico	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Non ancora applicabile perché i locali non sono finiti; ✓ Il titolare nella scelta di qualsiasi elettrodomestico deve tenere conto del basso consumo energetico.
45	Posizionamento dei frigoriferi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Posizionamento errato comporta maggior spreco energetico (ad esempio vicino al forno o altra fonte di calore); ✓ Il titolare dovrà tener presente questi aspetti per la disposizione degli elettrodomestici nella cucina e negli appartamenti.
54 – 55	Consumo d'acqua di lavastoviglie e lavatrici	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nella scelta della lavastoviglie o lavatrice il titolare dovrà tenere conto quella che utilizza minor acqua.
68	Giardini e orti biologici	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sono gli spazi trattati da almeno un anno senza sostanze chimiche; ✓ La presenza di animali da allevamento nell'azienda agricola rende possibile utilizzare il concime naturale al posto di concimi chimici; ✓ Il ridotto uso di pesticidi (una volta l'anno) dichiarato dal titolare renderebbe possibile coltivare almeno una parte ad orto biologico.

Il tipo di elettrodomestici e i loro consumi possono essere valutati già in fase d'acquisto, il successivo posizionamento va fatto ponendo attenzione ad alcuni accorgimenti che portano un minor spreco energetico, è un criterio a cui la struttura può adeguarsi perché è ancora sprovvista di elettrodomestici.

Il biologico, invece, è un campo a cui già l'azienda agricola voleva indirizzarsi e questo potrebbe essere un input per farlo, i metodi possono essere attuati inizialmente nell'orto entro il perimetro dell'agriturismo, in futuro anche in spazi più ampi.

Nei prossimi due anni la struttura e il titolare saranno impegnati nell'apertura, nelle valutazioni di inizio attività e nella gestione ambientale; ad attività avviata, un progetto in cui la struttura potrebbe impegnarsi in futuro potrebbe essere l'apertura di una fattoria didattica, sfruttando l'attività del maneggio, la stalla e l'orto. Questo significherebbe sviluppare ulteriormente l'attività e differenziarsi dalle altre strutture della zona.

CAPITOLO IV

Nel quarto capitolo si espongono le conclusioni tratte alla fine del lavoro, valutando il lavoro svolto, ipotizzando i possibili aspetti positivi che la struttura può ottenere e quali vantaggi può ottenere, in generale, il comparto turistico e il territorio circostante.

CONCLUSIONI

Al momento della discussione della tesi di laurea, le procedure per l'iter di accreditamento per l'Eu-Ecolabel non avranno ancora avuto inizio perché la struttura non è ancora ultimata.

Il lavoro di analisi e di raccolta documenti esposto nel terzo capitolo, che tratta il caso studio dell'Agriturismo Altrove, rappresenta un lavoro preventivo da portare come esempio concreto per una valutazione degli effetti che ha un marchio di qualità ambientale sull'attività di una struttura ricettiva.

Il primo e il secondo capitolo hanno permesso di studiare quali sono le leggi da rispettare per l'apertura di un agriturismo e di comprendere l'iter di accreditamento per l'Eu-Ecolabel in tutte le fasi; in particolare, i certificati richiesti per legge per le unità immobiliari ad uso abitativo e ricettivo coincidono con la parte dei "Requisiti Generali" del modulo di verifica del marchio ambientale, di conseguenza la stesura dei primi due capitoli è stato un lavoro di preparazione per poi poter procedere con l'esposizione del caso studio in esame. Seguire il progetto dell'Agriturismo Altrove è utile per comprendere come possa cambiare l'attività di una struttura ricettiva per adeguarsi ai cambiamenti imposti dai criteri del marchio, in questo caso la struttura è in costruzione, l'attività deve ancora essere avviata ed è a conduzione familiare. In caso contrario, una struttura con attività già avviata da tempo, per adeguarsi deve ripartire dalla base, valutando tutte le fasi di gestione e analizzandone gli effetti sull'ambiente, indipendentemente dagli eventuali interventi strutturali da effettuare;

si può affermare che l'impegno per l'adeguamento ai criteri del marchio può variare anche a seconda della grandezza della struttura e di quanti dipendenti vi lavorano, perché può rappresentare una difficoltà. Una struttura che ottiene il marchio di qualità ambientale contribuisce a riqualificare l'attività turistica, perché permette di ridimensionare gli effetti negativi che ricadono sul territorio dove è situata; si può concludere che il numero crescente di strutture ricettive, compresi i campeggi, che fanno richiesta di accreditamento per un marchio di qualità ambientale possano portare miglioramenti a tutto il comparto turistico e ambientale. Gli effetti positivi possono ricadere non solo direttamente sul territorio interessato dall'attività turistica, ma il turista che viene educato nella struttura al rispetto dell'ambiente e alla riduzione degli sprechi, porta come bagaglio un'esperienza educativa che può ricadere anche sulla sua vita domestica personale. L'invito che viene fatto nella struttura al rispetto, alla riduzione e alla salvaguardia insegna ad attuare dei comportamenti utili anche per l'economia domestica.

Aderire alla causa ambientale esponendo al pubblico il logo Eu-Ecolabel, diventa una dichiarazione sul proprio impegno e sulla propria politica; in questo modo la struttura si indirizza verso il turista che è attento e sensibile a questo tipo di argomenti. Ottenere l'Eu-Ecolabel significa distinguersi dalla concorrenza offrendo una vacanza all'insegna del rispetto ambientale, che viene garantita attraverso l'adesione ai criteri del marchio.

Il tempo di attesa che intercorre tra l'invio della domanda e la visita ispettiva con conseguente accreditamento può essere lungo, però sicuramente porta dei vantaggi.

A conclusione del lavoro e portando come esempio il caso studio dell'Agriturismo Altrove, si può affermare che per un miglioramento continuo della propria attività è necessario collaborare attivamente con gli enti incaricati dello sviluppo turistico della zona, informarsi rimanendo aggiornati sui progetti territoriali promossi dal Comune di appartenenza allo

scopo di creare delle sinergie tra pubblico e privato; il risultato di un lavoro svolto seguendo questi principi può solo essere un progresso continuo, svolto all'insegna della protezione ambientale e uno sviluppo attivo delle zone di campagna.

RINGRAZIAMENTI

Ringrazio il Professor Lando, il Professor Zanetto e la Dottoressa Tuci per la disponibilità, i consigli e la correzione di questo scritto; sicuramente non è stato semplice interpretare quale fosse la mia idea iniziale e indirizzarmi verso delle argomentazioni giuste che mi hanno permesso di realizzarla.

Ringrazio mamma Luisa per tutto e per il sostegno che mi ha dato durante tutti gli anni di università, non solo qua a Venezia ma anche a Udine, infondo ogni mio esame superato era una liberazione anche per lei che doveva gestire la mia ansia nei giorni precedenti.

Ringrazio Dani perché senza di lui forse non avrei inseguito i miei sogni.

Poi ultimi ma non lo saranno mai per me, papà Flavio e nonna Corina che non ci sono più ma dall'alto mi assistono sempre e so che sono orgogliosi dei miei risultati. Avevo promesso cinque anni fa che non avrei mai mollato e ora sono orgogliosa di non averlo fatto, vi voglio bene.

Un grazie speciale a Marco Martinuzzi che ho conosciuto a Lignano durante la scorsa stagione estiva, che mi ha permesso di accedere a tutta la documentazione relativa al suo agriturismo, lo ringrazio anche per la sua disponibilità e aiuto.

Grazie anche a tutti quelli che non ho nominato.

Pravisani Ylenia

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Comune San Michele al Tagliamento (2001) *“Percorsi d’arte, storia ed ambiente. Siti archeologici, luoghi di culto e delle tradizioni popolari.”* Codice progetto – BBVEN222448 – Progetto co-finanziato dell’Unione Europea mediante Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, iniziativa comunitaria Interreg III A Italia Slovenia 2000-2006
- ARPAV Agenzia Regionale per la Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto, Area Tecnico Scientifica Staff EMAS (2006) *“A proposito di... Ecolabel Europeo per il servizio di ricettività turistica.”*
- ISPRA Settore Ecolabel, ACTA Associazione Cultura Turismo Ambiente, EUEB European Union Eco-labelling Board (2012) *“Manuale dell’utente per l’Ecol-Label per il servizio di ricettività turistica”*
- ISPRA Settore per le Certificazioni Ambientali – Settore Ecolabel (2009) *“Manuale per il richiedente – Il Marchio Ecolabel Europeo”*
- Commissione Europea – Lussemburgo: Ufficio delle pubblicazioni ufficiali della Comunità Europee – ISBN 92-984-3121-0 (2002) *“L’Europa in movimento: scegliere un futuro più verde, l’Unione Europea e l’ambiente”.*
- ISPRA Settore Ecolabel (dati aggiornati al 16 maggio 2012) *“L’Ecolabel dell’UE per le strutture ricettive e per i campeggi, un marchio di eccellenza ambientale – aggiornamento del 16 maggio 2012”*

SITI WEB CONSULTATI

I siti riportati di seguito sono stati consultati per la stesura del secondo capitolo, che tratta la Politica Ambientale Europea e il marchio Eu-Ecolabel, l'ultimo accesso a questi siti è datato 18.05.2010.

www.europa.eu.int,

http://ec.europa.eu/environment/Ecolabel/contacts/competent_bodies_en.html

http://ec.europa.eu/environment/Ecolabel/about_Ecolabel/who_does_what_en.html

http://europa.eu/pol/env/index_it.html

<http://europa.eu.int/ecolabel>

I siti di seguito elencati sono stati consultati per trarre tutte le informazioni relative all'Eu-Ecolabel, tutto ciò che riguarda il suo ambito di applicazione e la diffusione del marchio a livello nazionale e internazionale.

www.eco-label.com

www.eco-label-tourism.com

<http://www.ecolabelindex.com/>

I siti riportati sotto sono stati consultati per prendere visione del Manuale Generale del Richiedente e tutti i file allegati allo stesso, per documentarmi sui pagamenti dei finanziamenti in agricoltura e le statistiche riguardanti l'andamento delle attività agrituristiche in Italia.

www.isprambiente.it, ultimo accesso il 22.05.2012

www.agea.gov.it, ultimo accesso il 22.05.2012

www.contabilitambientale.it/sviluppo_sostenibile/ecolabel.asp , ultimo accesso il

18.05.2012

www.agritourist.it, ultimo accesso il 21.05.2012

www.istat.it, ultimo access oil 21.05.2012.

www.istat.it/agricoltura/datiagri , ultimo accesso il 21.05.2012

I siti di seguito elencati sono stati consultati per prendere visione di tutte le normative esposte e riassunte nel primo capitolo. Ultimo accesso 15.03.2012

<http://www.camera.it/parlam/leggi/060961.html>

www.ve.camcom.it

www.bur.veneto.it

www.regione.veneto.it

I siti elencati sotto sono stai consultati per trarre informazioni sui progetti di sviluppo territoriale, ambientale e turistico nel territorio veneto. Ultimo accesso il 20.05.2012.

www.actanet.it,

<http://www.vegal.net>

www.montagnvicentina_ambiente.com/ecorive.html

www.altopiano-asiago.it