



**REGOLAMENTO D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO
"MARCHIO DEL PARCO"**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Disciplinare
per le attività di ospitalità in agriturismo o dimore rurali
(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

Articolo 1 – Premessa

1.1 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard per la concessione del marchio collettivo di « *Marchio del Parco* », alle attività di ospitalità in agriturismo o in dimore rurali.

1.2 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- lo svolgimento dell'attività nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- l'utilizzo di strutture in regola con la normativa urbanistico-edilizia;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e alle normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

Articolo 2 – Requisiti

2.1 Per la concessione e l'utilizzo del "*Marchio del Parco*", le aziende che svolgono attività di agriturismo o di turismo rurale assicurano le seguenti condizioni:

2.2 Adesione alla CETS.

L'azienda aderisce alla Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), e pertanto ne rispetta i requisiti e gli impegni.

2.3 Accessibilità e presentazione della struttura.

- a) la struttura utilizza denominazioni in lingua italiana;
- b) è ben indicata da insegne sulle vie d'accesso;
- c) si presenta con caratteri architettonici consoni al contesto storico e paesaggistico;
- d) l'ambiente in cui è inserita è gradevole e curato, alberi e piante utilizzate per l'arredo esterno appartengono a specie autoctone;
- e) gli ambienti interni non presentano odori, tutte le aree sono perfettamente illuminate, pulite e l'atmosfera è gradevole e accogliente;
- f) l'arredo interno evoca in tutto o in parte il territorio e la sua storia, presenta oggetti appartenenti alla cultura materiale del territorio;
- g) i bagni sono puliti e completi di ogni dotazione (acqua calda, sapone liquido, carta ecc.);
- h) sono presenti indicazioni chiare per la sicurezza degli ospiti e gli indirizzi di utilità.

2.4 Accoglienza.

- a) gli ospiti sono accolti in un clima cordiale e familiare;
- b) l'esercizio si impegna a garantire costantemente la presenza presso la struttura, negli orari di apertura, di almeno un operatore in grado di parlare la lingua inglese;
- c) l'esercizio promuove la partecipazione degli ospiti ad alcune fasi produttive del lavoro in azienda.

2.5 Camere e bagni.

- a) le camere sono ben pulite, illuminate e ordinate;
- b) gli arredi sono consoni all'ambiente rurale;
- c) materassi, biancheria e copriletto sono perfettamente puliti e di buona qualità;
- d) le schede con le norme di sicurezza ed il prezzo sono esposte e ben visibili;
- e) i bagni sono puliti, dotati di sistemi di aerazione e aspirazione efficaci, e presentano tutte le dotazioni igieniche.

Allegato 5

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

2.6 Promozione del Parco e del suo territorio.

- a) agli ospiti sono fornite puntuali informazioni sulle principali attrattive dei tre versanti del Parco, sui luoghi di interesse turistico della zona (con orari di apertura), sui Centri visita del Parco;
- b) l'attività si avvale di un sito internet semplice e chiaro in cui è riportato il "*Marchio del Parco*", con spiegazione del relativo significato, secondo le indicazioni fornite dal Parco, e link alle homepage dal Parco stesso;
- c) le informazioni contenute nel sito web, oltre che riguardare la struttura e la relativa attività, forniscono una sintetica e corretta rappresentazione del Parco e delle principali attrattive del suo territorio, secondo le indicazioni fornite dal Parco;
- d) L'esercizio si impegna a posizionare il materiale di segnalazione fornito dal Parco in posizione visibile all'ingresso dell'esercizio stesso;
- e) la gestione fornisce, all'occorrenza, le opportune informazioni sulle escursioni organizzate e le guide abilitate.

2.7 Servizi di ristoro (ristorante e piccola colazione).

- a) il Menù è fornito con versioni predisposte almeno in una lingua straniera;
- b) il menù utilizza materie prime provenienti dal fondo o da aziende agricole o di trasformazione del territorio delle quali fornisce indicazioni;
- c) Il personale propone le pietanze con cura, illustrando gli ingredienti con cui sono preparate, la provenienza e il valore degli stessi;
- d) l'allestimento delle proposte gastronomiche valorizza la tradizione del luogo privilegiando preparazioni che tengano conto della stagionalità delle produzioni;
- e) l'esercizio si impegna a privilegiare la somministrazione di cibi freschi anziché congelati o surgelati;
- f) l'esercizio si impegna a non utilizzare materie prime e prodotti liofilizzati e/o in polvere (quali ad esempio latte e uova) e/o precotti;
- g) l'esercizio si impegna a non indicare sul listino prezzi voci che riguardino il servizio o il coperto.

Articolo 3 - Ammissione alla certificazione e verifiche.

3.1 Le aziende interessate comunicano al Parco il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare tramite la trasmissione di autodichiarazioni accompagnata da eventuale documentazione, anche fotografica.

3.2 L'Ente Parco ammette a certificazione i servizi proposti, valutando la sussistenza dei requisiti prescritti con riferimento al momento della presentazione della domanda. A tal fine l'Ente Parco può effettuare sopralluoghi in azienda e accertare il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare.

3.3 L'Ente Parco dispone controlli e svolge verifiche in ogni momento, anche senza preavviso, al fine di valutare l'effettiva sussistenza ed il permanere delle condizioni richieste per la certificazione.

Allegato 5

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO



PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE
PIANO DI CONTROLLO
per le attività di ospitalità in agriturismo

OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
Rispetto della legge	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
Rispetto della legge	Rispetto della normativa sanitaria e sul benessere animale	Controllo documentale, sul campo e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Rispetto della normativa in materia di raccolta differenziata dei rifiuti	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Incentivare i comportamenti virtuosi	Adesione al sistema CETS	Controllo documentale	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Svolgimento dell'attività nel territorio del Parco, della sua Area Contigua o di Protezione Esterna	Controllo sul campo	GRAVE	

Allegato 5

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Promozione del territorio del Parco	Conformità alle prescrizioni relative al contesto storico/paesaggistico, alle specie autoctone, allo stile tradizionale, alla cultura del territorio e all'arredo	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Conformità alle prescrizioni relative alla promozione del Parco e del suo territorio	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Collaborazione al programma "esercizi raccomandati"	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Conformità alle prescrizioni concernenti la provenienza delle materie prime e dei prodotti utilizzati per i servizi di ristorazione	Controllo in azienda	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Divieto di utilizzo di prodotti liofilizzati e/o in polvere e/o precotti	Controllo in azienda	GRAVE	
Sviluppo della cultura dell'accoglienza	Conformità a tutte le prescrizioni concernenti l'accoglienza	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
Conseguimento di standard di qualità elevati	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative all'accessibilità e alla presentazione della struttura	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
Conseguimento di standard di qualità elevati	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative alle camere e ai bagni	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
Conseguimento di standard di qualità elevati	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative ai servizi di ristorazione	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste

Allegato 5

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Conseguimento di standard di qualità elevati	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative alla gestione ecocompatibile	Controllo documentale, sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
---	--	---	-------	---