

16_21_1_DDC_RIS AGR_1221_3_ALL2

Allegato B

Scheda di classificazione delle aziende agrituristiche

Dichiarazione sostitutiva

Il/la sottoscritto/a _____

DICHIARA

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445, sotto le proprie responsabilità, e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 dello stesso D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci

di essere nato a _____ (prov. _____) il _____

codice fiscale _____ residente in comune _____ (prov. _____)

piazza/via _____ n. _____

in qualità di (a) _____

dell'azienda agricola/Società _____

con sede legale in comune di _____ (prov. _____)

piazza/via _____ n. _____

P/IVA _____ iscritta nell'Elenco degli Operatori Agrituristici della CCIAA della Provincia di _____

al n. _____, di possedere i seguenti punteggi relativi ai criteri di classificazione, come da seguente prospetto

1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	(riportare numero punteggio previsto e requisito speciale)	
			PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
1.1 Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha. o in borghi rurali di pregio.	3			
1.2 Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc).	3	•		
1.3 I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2			
1.4 Insediamenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda.	3	•		
1.5 Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico-culturale.	0,5			
1.6 Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico.	2			
1.7 In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0,5			
1.8	0,5			

In azienda è presente un Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti eolici e solari che occupano una superficie di oltre 2000 mq.				
1.9 L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.	0,5			
TOTALE SEZIONE	15	2		

2. ACCOGLIENZA E GESTIONE	REQUISITO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	(riportare numero punteggio previsto e requisito speciale)	
				PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2			
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	2	•		
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	•		
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1	•		
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza.	1			
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1	•		
2.7	Almeno un operatore dell'azienda possiede il titolo di Operatore Fattoria Didattica.	2			
2.8	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura).	1			
2.9	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio, è disponibile la carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.	2	•		
2.10	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 10 pubblicazioni).	2	•		
2.11	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	•		
2.12	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti: - presentazione generale dell'azienda, - attività agricola ed eventuali prodotti in vendita, - attrattive del territorio circostante, - servizi alloggiativi e/o campeggio, - ristorazione,	2	•		

- attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza) - percorso per raggiungere l'azienda. A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.				
2.13 Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito.	1			
2.14 L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente.	1			
2.15 L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo.	1			
TOTALE SEZIONE	23	8		

N.B. I REQUISITI 3.4 E 3.4 BIS SONO ALTERNATIVI

3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI		(riportare numero punteggio previsto e requisito speciale)		
REQUISITO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
3.1 Almeno metà degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1			
3.2 Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	2	•		
3.3 E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi.	2	•		
3.4 Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi; tutti gli appartamenti sono dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto. (ESCLUSE MALGHE)¹ .	4	•		
3.4 bis Tutte le camere sono dotate di lenzuola (SOLO PER MALGHE)² .	4	•		
3.5 Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1	•		
3.6 Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	2			
3.7 Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detersivi per la persona.	1	•		
3.8 Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1			
3.9 Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1			
3.10 L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2	•		
3.11 L'azienda prepara e serve la prima colazione.	2			
3.12 L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3	•		
TOTALE SEZIONE	22	7		

¹ Tale requisito è indispensabile per l'accesso in III, IV e V classe. PER LE SOLE STRUTTURE SITUATE AD ALTEZZA SUPERIORE AI 500 METRI SLM (MALGHE) IL PREDETTO REQUISITO NON E' CONSIDERATO COME REQUISITO SPECIALE. ESSO E' SOSTITUITO DAL 3.4 BIS.

² IL REQUISITO 3.4 BIS E' RICHiesto SOLAMENTE PER LE STRUTTURE SITUATE AD ALTEZZA SUPERIORE AI 500 METRI SLM (MALGHE).

La compilazione di questa sezione tematica non è prevista in caso di area-campeggio con meno di 3 piazzole o di semplice offerta di area di sosta non attrezzata, purché descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO			(riportare numero punteggio previsto e requisito speciale)	
REQUISITO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
4.1 Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	3	•		
4.2 Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	•		
4.3 La superficie di tutte le piazzole è superiore ai 60 metri quadrati.	3	•		
4.4 Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso o autobloccanti.	1			
4.5 Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1			
4.6 Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1			
4.7 Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	1	•		
4.8 Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 7 ospiti.	1			
4.9 Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa ogni 7 ospiti.	1			
4.10 Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 7 ospiti.	1			
4.11 Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 7 ospiti.	1			
4.12 Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 7 ospiti.	1			
4.13 Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	2	•		
4.14 Sono disponibili almeno due prese d'acqua.	1	•		
4.15 L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	3	•		
TOTALE SEZIONE	24	7		

5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE		(riportare numero punteggio previsto e requisito speciale)		
REQUISITO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
5.1 Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone.	2	•		
5.2 Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	•		
5.3 Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2			
5.4 L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria.	1			
5.5 L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria.	1			
5.6 L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1			
5.7 L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1			
5.8 L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1			
5.9 L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1			
5.10 L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1			
5.11 L'azienda utilizza e somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT o classificati tradizionali, evidenziando tale caratteristica nel menu.	2	•		
5.12 L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2	•		
5.13 L'azienda prepara menu per celiaci.	2	•		
5.14 L'azienda prepara menu per vegetariani.	2			
5.15 L'azienda prepara menu interamente biologici.	1			
5.16 L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2			
5.17 La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2			
5.18 L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2	•		
TOTALE SEZIONE	28	6		

6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE	REQUISITO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	(riportare numero punteggio previsto e requisito speciale)	
				PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	•		
6.2	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi).	2			
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.7 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	1			
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	•		
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2			
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	1			
6.7	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini (almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq).	2	•		
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2	•		
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria.	0,5			
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty farm, ecc.).	0,5			
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	2			
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale.	1			
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1			
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	0,5			
6.14 bis	E' disponibile una sala ricreativa comune con libreria annessa e giochi da tavolo.	1			
6.15	L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	1,5	•		
TOTALE SEZIONE		22	5		

7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA			(riportare numero punteggio previsto e requisito speciale)	
REQUISITO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
7.1 Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1			
7.2 L'azienda è certificata biologica.	2	•		
7.3 In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1			
7.4 In azienda è presente un oliveto (almeno 0,3 ettari).	1			
7.5 In azienda è presente un frutteto (almeno 0,2 ettari).	1			
7.6 In azienda è presente un orto (almeno 250 mq).	1			
7.7 In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	2			
7.8 In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2			
7.9 In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2			
7.10 In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.).	1			
7.11 In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2			
7.12 L'azienda alleva api e produce miele.	1			
7.13 L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	2			
7.14 L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco (almeno 5 specie).	1	•		
7.15 L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria.	2			
7.16 L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	2	•		
7.17 E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	•		
7.18 L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	2	•		
TOTALE SEZIONE	27	5		

Per un totale di:

SEZIONI TEMATICHE	PUNTEGGI	NR. REQUISITI SPECIALI
GENERALI (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)		
ALLOGGIO (sezione 3, se effettuato)		
CAMPEGGIO (sezione 4, se effettuato)		
RISTORAZIONE (sezione 5, se effettuato)		

NOTA BENE - Ad alcune condizioni fanno riferimento due o più requisiti con dimensione quantitativa crescente. Tali requisiti non sono alternativi, ma si sommano (Esempio: nel caso dei requisiti 3.1 e 3.2, se la superficie di tutte le camere da letto è superiore del 20% ai limiti minimi di legge, si sommerà il punteggio del requisito 3.1 con il punteggio del requisito 3.2).

Che consente di riconoscere il seguente livello di _____
 classifica: (numero in testo)



Barrare _____ i _____ simboli
 conseguiti:



DETERMINAZIONE DEL SIMBOLO GRAFICO

L'allegato C decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n. 1720 del 13 febbraio 2013 identifica il "girasole" quale simbolo per la classificazione nazionale delle strutture agrituristiche

DATA

____/____/____

FIRMA DEL DICHIARANTE

RIEPILOGO

DEFINIZIONE DEI CRITERI OMOGENEI DI
CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

Documento PRIVO Di VALORE LEGALE

ATTUALITÀ E FUNZIONI DELLA CLASSIFICAZIONE NELL'AGRITURISMO

1. Premessa

I principi che guidano la definizione dei Criteri di classificazione delle aziende agrituristiche si possono così sintetizzare:

- rappresentare armonicamente lo spirito dell'agriturismo nelle sue varie forme;
- tradurre in cinque categorie progressive la percezione, da parte dell'ospite, della complessità del servizio offerto da ciascuna azienda agrituristica;
- valorizzare la caratterizzazione agricola del contesto di accoglienza, che rappresenta una delle aspettative più significative di chi sceglie l'agriturismo per le proprie vacanze;
- tenere presenti le più comuni e diffuse caratteristiche di confortevolezza del servizio agrituristicò;
- non considerare requisiti relativi a servizi, strutture o aspetti caratterizzanti altre forme di turismo, ma palesemente non in sintonia con la personalità dell'agriturismo (questi aspetti possono essere "descritti" dalle aziende agrituristiche attraverso i propri canali di comunicazione e promozione);
- prendere in considerazione anche aspetti relativi al contesto paesaggistico-ambientale in cui si svolgono le attività agrituristiche, in quanto significativi ai fini della percezione positiva che l'ospite medio ha dell'agriturismo.

La classificazione delle aziende agrituristiche deve dare al pubblico una idea complessiva di massima del livello di comfort (comodità dell'accoglienza), varietà di servizi (animazione dell'accoglienza) e qualità del contesto ambientale (natura, paesaggio, tranquillità) che ciascuna azienda è in grado di offrire, attraverso l'attribuzione di categorie, espresse da un numero variabile di simboli riportati in successione.

I requisiti scelti per il sistema di classificazione delle aziende agrituristiche sono, per quanto possibile, obiettivamente rilevabili da chiunque e riconducibili a condizioni di contesto ambientale, comfort e servizi considerati utili dalla maggior parte dei potenziali utenti.

La classificazione si basa su "cosa" l'azienda offre, non su "come" lo offre. Si basa dunque su requisiti concretamente rilevabili; non può tenere conto dei comportamenti di gestione, che determinano la qualità dei servizi.

Il sistema di classificazione si esprime esclusivamente attraverso l'attribuzione della categoria. Non sono dunque immediatamente noti all'ospite i requisiti (fattori strutturali, attrezzature accessorie, varietà di servizi, paesaggio, ecc.) in base ai quali la categoria stessa è stata attribuita.

Le norme (leggi e regolamenti regionali) stabiliscono le regole di base che occorre rispettare nella prestazione di ciascun servizio agrituristicò. La classificazione, dando per assoluto a priori il rispetto delle norme (categoria 1-simbolo), tiene conto della consistenza complessiva dei servizi offerti, oppure, all'interno di ciascun servizio, delle variabili quantitative - obiettivamente rilevabili -, che influiscono sulla soddisfazione dell'ospite.

L'azienda agrituristica può offrire i seguenti servizi:

- alloggio
- campeggio
- ristorazione
- attività ricreative e culturali.

Sono oggetto di classificazione solamente le aziende che offrono servizio di pernottamento (alloggio e agricampeggio), con o senza la prestazione di altri servizi. Il pernottamento, infatti, presuppone una soglia minima di permanenza sul posto e di consistenza d'uso dei servizi, tale da attribuire significato alla funzione orientativa e selettiva della classificazione.

2. Criteri di classificazione

Le categorie da attribuire sono le seguenti.

Categoria 1 simbolo - Azienda che offre soltanto le attrezzature e servizi minimi previsti dalla legge in condizioni di necessaria igiene e funzionalità.

Categoria 2 simboli - Azienda che offre, in forma semplice, attrezzature e servizi oltre il minimo previsto dalla legge in un contesto organizzativo e paesaggistico-ambientale che presenta sporadiche emergenze dalla normalità.

Categoria 3 simboli - Azienda "media" che offre, con alcune rifiniture organizzative o qualità strutturali, attrezzature e servizi che evidenzino anche la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, in un contesto paesaggistico-ambientale di buona qualità.

Categoria 4 simboli - Azienda che cura armonicamente il comfort e la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, mettendo a disposizione dell'ospite un complesso di attrezzature e servizi di livello elevato in un contesto paesaggistico-ambientale eccellente.

Categoria 5 simboli - Azienda che, oltre ai requisiti propri della categoria 4, presenti particolari eccellenze nella prestazione dei servizi, nelle peculiarità del contesto paesaggistico-ambientale e nella evidenza della caratterizzazione agricola e naturalistica dell'ospitalità.

La categoria di classificazione "uno" è attribuita comunque, con il rilascio della SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) ai sensi di legge. Le categorie di classificazione dalla "due" alla "cinque" sono attribuite sulla base della conformità delle aziende agrituristiche a diversi requisiti, a ciascuno dei quali è attribuito un punteggio compreso tra 0,5 e 5.

I requisiti sono ordinati in 7 sezioni tematiche:

1. contesto aziendale e paesaggistico,
2. requisiti generali e di gestione,
3. servizi e dotazioni degli alloggi,
4. servizi e dotazioni dell'agricampeggio,
5. servizi di ristorazione e somministrazione,
6. servizi ed attività ricreative,
7. attività agricole e di produzione tipica.

Le sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 costituiscono, in realtà, delle sottosezioni in quanto contribuiscono, ai fini della applicazione delle soglie di punteggio per attribuire la categoria di classificazione, a comporre una sezione tematica unica definita "requisiti generali" e riguardante il contesto aziendale complessivo a prescindere dai servizi principali di accoglienza (alloggio, campeggio e ristorazione) ai quali sono riservate, rispettivamente, le sezioni tematiche 3, 4 e 5.

Per ciascuna sezione tematica sono stabiliti i punteggi minimi (somma dei punteggi dei requisiti soddisfatti dall'azienda) che consentono l'accesso alle categorie di classificazione dalla 2a alla 5a.

Alcuni requisiti, indicati come "speciali" (complessivamente 39), sono considerati particolarmente significativi ai fini della attribuzione della categoria di classificazione. Pertanto per l'idoneità all'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", occorre necessariamente soddisfarne un determinato numero in funzione dei servizi prestati.

Un solo requisito speciale (dotazione di servizi igienici negli alloggi) deve essere comunque soddisfatto per l'accesso alle tre categorie superiori (terza, quarta e quinta), fatta eccezione per le malghe, come di seguito precisato.

L'attribuzione all'azienda agrituristica di una determinata categoria di classificazione è determinato come segue:

- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria sommando i punteggi delle sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 (requisiti generali);
- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria relativamente alle sezioni tematiche che riguardano i servizi effettivamente prestati fra quelli delle sezioni 3 (alloggio), 4 (agricampeggio) e 5 (ristorazione);
- soddisfazione, per le categorie "tre", "quattro" e "cinque", del requisito 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi), fatta eccezione per le malghe, che devono invece soddisfare il requisito 3.4 bis;
- ai fini dell'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", soddisfazione del numero minimo di requisiti speciali stabilito relativamente ai requisiti generali ed alle sezioni corrispondenti ai servizi effettivamente effettuati.

Categoria 1 simbolo: non è prevista alcuna condizione salvo l'esercizio dell'attività agrituristica rispettando le condizioni minime di legge.

Categoria 2 simboli : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	12
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	6

Categoria 3 simboli : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	24
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	8
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	8
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	12
E' obbligatorio il requisito 3.4 (il 3.4 bis per le malghe)	

Categoria 4 simboli : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti Spec.
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	35	8
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	12	3
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	12	3
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	6	3
E' obbligatorio il requisito 3.4 (il 3.4 bis per le malghe)		

Categoria 5 simboli : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti Spec.
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	50	10
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	15	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	15	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	20	4
E' obbligatorio il requisito 3.4 (il 3.4 bis per le malghe)		

CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE PROSPETTI PER SEZIONI TEMATICHE: REQUISITI E PUNTEGGI

NOTA BENE - Ad alcune condizioni fanno riferimento due o più requisiti con dimensione quantitativa crescente. Tali requisiti non sono alternativi, ma si sommano (Esempio: nel caso dei requisiti 3.1 e 3.2, se la superficie di tutte le camere da letto è superiore del 20% ai limiti minimi di legge, si sommerà il punteggio del requisito 3.1 con il punteggio del requisito 3.2).

1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO

REQUISITO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
1.1 Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha. o in borghi rurali di pregio.	3	
1.2 Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc).	3	•
1.3 I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2	
1.4 Insediamenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda.	3	•
1.5 Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico-culturale.	0,5	
1.6 Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico.	2	
1.7 In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0,5	
1.8 In azienda è presente un impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti eolici e solari che occupano una superficie di oltre 2000 mq.	0,5	
1.9 L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.	0,5	
TOTALE SEZIONE	15	2

2. ACCOGLIENZA E GESTIONE

REQUISITO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
2.1 Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2	
2.2 Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	2	•
2.3 Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	•
2.4 Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1	•
2.5 Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza.	1	
2.6 Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1	•
2.7 Almeno un operatore dell'azienda possiede il titolo di Operatore Fattoria Didattica.	2	
2.8 E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura).	1	
2.9 Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio, è disponibile la carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.	2	•
2.10 Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 10 pubblicazioni).	2	•
2.11 E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	•
2.12 L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti: - presentazione generale dell'azienda, - attività agricola ed eventuali prodotti in vendita, - attrattive del territorio circostante,	2	•

- servizi alloggiativi e/o campeggio, - ristorazione, - attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza) - percorso per raggiungere l'azienda. A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.		
2.13 Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito.	1	
2.14 L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente.	1	
2.15 L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo.	1	
TOTALE SEZIONE	23	8

3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI

N.B. I REQUISITI 3.4 E 3.4 BIS SONO ALTERNATIVI

Requisito	Punteggio	Requisito speciale
3.1 Almeno metà degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1	
3.2 Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	2	•
3.3 E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi.	2	•
3.4 Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi; tutti gli appartamenti sono dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto. (ESCLUSE MALGHE) ³ .	4	•
3.4 bis Tutte le camere sono dotate di lenzuola (SOLO PER MALGHE) ⁴ .	4	•
3.5 Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1	•
3.6 Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	2	
3.7 Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detersivi per la persona.	1	•
3.8 Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1	
3.9 Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1	
3.10 L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2	•
3.11 L'azienda prepara e serve la prima colazione.	2	
3.12 L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3	•
TOTALE SEZIONE	22	7

³ Tale requisito è indispensabile per l'accesso in III, IV e V classe. PER LE SOLE STRUTTURE SITUATE AD ALTEZZA SUPERIORE AI 500 METRI SLM (MALGHE) IL PREDETTO REQUISITO NON È CONSIDERATO COME REQUISITO SPECIALE. ESSO È SOSTITUITO DAL 3.4 BIS.

⁴ IL REQUISITO 3.4 BIS È RICHIESTO SOLAMENTE PER LE STRUTTURE SITUATE AD ALTEZZA SUPERIORE AI 500 METRI SLM (MALGHE).

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO

La compilazione di questa sezione tematica non è prevista in caso di area-campeggio con meno di 3 piazzole o di semplice offerta di area di sosta non attrezzata, purché descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico

Requisito	Punteggio	Requisito speciale
4.1 Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	3	•
4.2 Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	•
4.3 La superficie di tutte le piazzole è superiore ai 60 metri quadrati.	3	•
4.4 Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso o autobloccanti.	1	
4.5 Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1	
4.6 Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1	
4.7 Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	1	•
4.8 Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 7 ospiti.	1	
4.9 Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa ogni 7 ospiti.	1	
4.10 Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 7 ospiti.	1	
4.11 Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 7 ospiti.	1	
4.12 Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 7 ospiti.	1	
4.13 Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	2	•
4.14 Sono disponibili almeno due prese d'acqua.	1	•
4.15 L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	3	•
TOTALE SEZIONE	24	7

5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE

Requisito	Punteggio	Requisito speciale
5.1 Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone.	2	•
5.2 Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	•
5.3 Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2	
5.4 L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria.	1	
5.5 L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria.	1	
5.6 L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1	
5.7 L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1	
5.8 L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1	
5.9 L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1	
5.10 L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1	
5.11 L'azienda utilizza e somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT o classificati tradizionali, evidenziando tale caratteristica nel menu.	2	•
5.12 L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2	•
5.13 L'azienda prepara menu per celiaci.	2	•
5.14 L'azienda prepara menu per vegetariani.	2	
5.15 L'azienda prepara menu interamente biologici.	1	
5.16 L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2	

5.17 La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2	
5.18 L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2	•
TOTALE SEZIONE	28	6

6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE

Requisito	Punteggio	Requisito speciale
6.1 A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	•
6.2 E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi).	2	
6.3 Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.7 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	1	
6.4 Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	•
6.5 Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	
6.6 Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	1	
6.7 Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini (almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq).	2	•
6.8 E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2	•
6.9 L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria.	0,5	
6.10 L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty farm, ecc.).	0,5	
6.11 Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	2	
6.12 L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale.	1	
6.13 E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1	
6.14 E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	0,5	
6.14 bis	1	

E' disponibile una sala ricreativa comune con libreria annessa e giochi da tavolo.		
6.15 L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	1,5	•
TOTALE SEZIONE	22	5

7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA

Requisito	Punteggio	Requisito speciale
7.1 Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1	
7.2 L'azienda è certificata biologica.	2	•
7.3 In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1	
7.4 In azienda è presente un oliveto (almeno 0,3 ettari).	1	
7.5 In azienda è presente un frutteto (almeno 0,2 ettari).	1	
7.6 In azienda è presente un orto (almeno 250 mq).	1	
7.7 In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	2	
7.8 In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2	
7.9 In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2	
7.10 In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.).	1	
7.11 In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2	
7.12 L'azienda alleva api e produce miele.	1	
7.13 L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	2	
7.14 L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco (almeno 5 specie).	1	•
7.15 L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria.	2	

7.16 L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	2	•
7.17 E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	•
7.18 L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	2	•
TOTALE SEZIONE	27	5