

**DGR EMILIA-ROMAGNA n. 389 del
1/3/2000
Criteri generali e procedure per la
classificazione delle aziende
agrituristiche che offrono servizio di
ricezione. I.r. 28 giugno 1994, n. 26.**

sommario

ALLEGATO A) CRITERI GENERALI E PROCEDURE PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE.....	2
1) CRITERI GENERALI.....	2
2) SIMBOLOGIA.....	2
3) REQUISITI "OBBLIGATORI" E "FUNGIBILI": CRITERI GENERALI.....	2
4) CRITERI GENERALI PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.....	3
5) PROCEDIMENTO PER L'ATTRIBUZIONE DELLA CLASSIFICA..	3
6) MODALITA' PER L'AGGIORNAMENTO DELLA CLASSIFICA.....	4
7) FASE TRANSITORIA.....	4
ALLEGATO B).....	4
ALLEGATO C).....	7
ALLEGATO D).....	13

**LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-
ROMAGNA**

Viste:

- la legge 5 dicembre 1985, n. 730, che determina criteri, limiti, norme e procedure per lo svolgimento dell'attività agrituristica;

- la LR 28 giugno 1994, n. 26 ed in particolare l'art. 32 che attribuisce alla Giunta regionale la competenza ed approvare i criteri per l'assegnazione dei marchi di qualità, comprendenti i parametri di valutazione delle caratteristiche delle aziende e le procedure per l'attivazione, la verifica, il mantenimento e la revoca dei marchi stessi;

Preso atto che, dalla data di entrata in vigore della predetta legge, al fine di definire una metodologia di classificazione il più possibile uniforme sul territorio nazionale si sono tenuti ripetuti incontri di lavoro con altre Amministrazioni regionali;

Tenuto conto che attualmente hanno ottenuto l'iscrizione negli elenchi regionali dell'Emilia-Romagna n. 610 aziende agrituristiche e n. 10 operatori del turismo rurale;

Considerato ora opportuno formalizzare la classificazione con un marchio di qualità delle

aziende agrituristiche emiliano-romagnole che rappresentano un valido complemento alle attività agricole e favoriscono nelle zone rurali sia lo sviluppo e la commercializzazione di prodotti di qualità superiore, sia la realizzazione di iniziative connesse alla difesa dell'ambiente e al mantenimento del patrimonio culturale della regione;

Ritenuto di dover individuare:

- i criteri generali per il procedimento di classificazione, basato su punteggi;
- i requisiti aziendali (obbligatori e fungibili) da utilizzare per l'attribuzione di punteggi;
- il procedimento per l'assegnazione della classificazione;
- la simbologia da adottare;
- le modalità per l'aggiornamento della classificazione;
- una fase transitoria entro la quale le aziende esistenti devono procedere ad effettuare la richiesta di classificazione; come riportato nell'allegato A), che è parte integrante alla presente deliberazione;

Ritenuto per quanto esposto di dover procedere:

- alla determinazione dei punteggi attribuiti ai requisiti obbligatori, ai requisiti fungibili strutturali e caratteristici, alla determinazione delle classi di punteggio di cui all'allegato B) che è parte integrante della presente deliberazione;
- alla redazione di una legenda esplicitiva per ciascun requisito di cui all'allegato C) che è parte integrante della presente deliberazione;
- alla stesura del modello per l'autocertificazione da compilare per la richiesta di assegnazione del punteggio di classifica di cui all'allegato D) che è parte integrante della presente deliberazione;
- all'individuazione del simbolo grafico di classificazione;

Visto l'art. 7 della legge 730/1985 che identifica la Regione quale ente competente a stabilire i documenti, pareri e autorizzazioni da allegare alla domanda di autorizzazione comunale;

Ritenuto che il ricevimento della domanda di classificazione e il suo successivo esame siano strettamente correlati al rilascio dell'autorizzazione comunale di cui all'art. 14 della LR 26/1994 in quanto relativi all'effettivo esercizio dell'attività agrituristica svolta in azienda e pertanto debba essere ricompresa, nel procedimento comunale di rilascio dell'autorizzazione medesima, anche la classificazione dell'azienda agrituristica;

Viste:

- la deliberazione n. 2541 del 4 luglio 1995, esecutiva ai sensi di legge;
- la deliberazione n. 1396 del 31 luglio 1998, esecutiva ai sensi di legge;

Preso atto del parere favorevole espresso dal Responsabile del Servizio Territorio e Ambiente

rurale, Dott. Rocco Bagnato, e dal Direttore Generale Agricoltura, Dott. Dario Manghi, in merito rispettivamente alla regolarità tecnica ed alla legittimità della presente deliberazione, ai sensi dell'art. 4, sesto comma, della LR 19 novembre 1992, n. 41, nonché della deliberazione della Giunta regionale 2541/1995 sopraccitata; Su proposta del Presidente, incaricato in materia di Turismo, e dell'Assessore Agricoltura;

A voti unanimi e palesi

DELIBERA

- 1) di approvare i criteri e le procedure di classificazione delle aziende agrituristiche di cui agli allegati A), B), C) e D), parti sostanziali ed integrali della presente deliberazione;
- 2) di individuare nel simbolo di cui all'allegato E), parte sostanziale ed integrale della presente deliberazione ed acquisito agli atti della Direzione Generale Agricoltura al n. 4515 di protocollo in data 15 febbraio 2000, il marchio di qualità e di classificazione di cui al comma 1 dell'art. 32 della LR 26/1994;
- 3) di stabilire che la classificazione delle aziende agrituristiche sia parte integrante del procedimento amministrativo di rilascio dell'autorizzazione comunale di cui all'art. 14 della LR 26/1994;
- 4) di pubblicare nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna la presente deliberazione con i relativi allegati.

ALLEGATO A) CRITERI GENERALI E PROCEDURE PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

1) CRITERI GENERALI

Una moderna offerta agrituristicamente deve essere in grado di informare l'utente sull'esatta proposta di soggiorno e dei servizi forniti. Una chiara e trasparente comunicazione di tale offerta è la condizione propedeutica per qualsiasi azione di valorizzazione e promozione dell'agriturismo. La classificazione delle strutture agrituristiche presenta alcune peculiarità rispetto a quella adottata per le strutture ricettive classiche, a causa degli elementi e dei servizi che questa tipologia ricettiva propone e valorizza sul territorio. L'ospitalità offerta dalle aziende agrituristiche è considerata integrativa e complementare alla normale conduzione agricola. Considerato che l'attività di una azienda agrituristicamente non è finalizzata esclusivamente all'ospitalità, il livello di comfort offerto, deve essere "sostenibile" con le esigenze dell'azienda senza stravolgerne la natura agricola. Il sistema di classificazione non può non tenere conto di queste peculiarità e tipicità. La classificazione delle strutture agrituristiche non si pone solo l'obiettivo

di valutare i parametri strutturali, così come prevalentemente avviene nella classificazione turistica tradizionale, ma deve prendere in considerazione soprattutto gli aspetti più tipici dell'offerta agrituristicamente e cioè gli elementi legati all'agricoltura, alle produzioni tipiche, alla cultura contadina, all'ambiente e al paesaggio. Il sistema di classificazione deve pertanto essere semplice ed efficace, deve essere cioè, in grado di selezionare un equo numero di parametri secondo il più alto grado di significatività nella determinazione del livello qualitativo dell'offerta. Il sistema di classificazione considera esclusivamente parametri valutabili in maniera oggettiva. Il punteggio che viene attribuito è basato sul possesso o meno di un determinato requisito e non sulla sua qualità. Il sistema di classificazione, per aderire efficacemente alla molteplicità di espressioni dell'ospitalità agrituristicamente e all'evoluzione interna a ciascuna azienda, deve essere flessibile; deve cioè consentire tramite la definizione di punteggi minimi per l'attribuzione di ciascuna categoria, il raggiungimento delle categorie superiori, prevedendo la somma dei valori dei punteggi attribuiti a ciascun requisito. Ciò significa che non ci sono requisiti fungibili che escludono il passaggio da un livello di classificazione inferiore a uno superiore. Nello stesso tempo ogni struttura agrituristicamente ha la possibilità di aumentare il punteggio complessivo variando alcune sue caratteristiche attraverso una miglioria delle proprie strutture, dei propri servizi e attraverso l'acquisizione di titoli professionali da parte del titolare o altri. L'elenco dei requisiti e dei relativi punteggi attribuiti potrà essere una guida per indirizzare l'azienda nella realizzazione di investimenti e migliorie allo scopo di accrescerne il livello qualitativo, ed andare incontro alle esigenze dell'agriturista. Il metodo di attribuzione del punteggio si basa sull'autocertificazione; il titolare dell'azienda agrituristicamente deve compilare il modello riportato nell'allegato D). Il sistema di classificazione si applica a tutte le aziende agrituristicamente già autorizzate e a quelle che richiedono l'autorizzazione comunale all'esercizio delle attività agrituristicamente ai sensi della LR 26/1994 che offrono il servizio ricettivo.

2) SIMBOLOGIA

La simbologia adottata per rappresentare il livello di qualificazione è la margherita. Alle aziende sarà attribuito un livello di classificazione variabile da 1 a 5 margherite.

3) REQUISITI "OBBLIGATORI" E "FUNGIBILI": CRITERI GENERALI

I requisiti da applicare nella classificazione devono essere in grado di cogliere la tipicità della ricettività all'interno dell'azienda agrituristicamente e devono nello stesso tempo possedere caratteristiche che trovano un equivalente riscontro nelle aspettative degli ospiti. I requisiti individuati tengono conto della

proposta dell'ANAGRITUR, e sono stati adattati alla realtà e tipicità regionale; essi caratterizzano l'azienda agrituristica rispetto a una qualsiasi altra struttura ricettiva tradizionale. Non sono stati considerati solo i servizi essenziali, ma anche e soprattutto quei servizi e quelle dotazioni aziendali che valorizzano e promuovono azioni legate alla realtà rurale, alla salvaguardia dell'ambiente ed alla promozione del territorio. Il sistema di classificazione prevede l'impiego di parametri oggettivi. La classificazione quindi riguarda esclusivamente la dotazione strutturale dell'azienda, i requisiti di professionalità dell'imprenditore che la gestisce e i servizi da essa offerti.

3.1. Requisiti "obbligatori" e "fungibili" I requisiti presi in considerazione ai fini della classificazione si distinguono in requisiti "obbligatori" predeterminati e necessari per ciascun livello di classificazione ed in requisiti "fungibili" tra loro sostituibili che concorrono alla formazione del punteggio complessivo in base al quale viene determinata la classificazione. Le due tipologie di requisiti servono a valutare in modo differenziato le condizioni generali che l'azienda deve comunque possedere come requisiti "obbligatori" e gli elementi caratterizzanti le peculiarità dell'agriturismo attraverso l'individuazione dei requisiti "fungibili". Il sistema tiene conto, della necessità di un livello minimo di qualità dell'accoglienza che corrisponde a quello stabilito dalle disposizioni in materia di esercizio di attività di ricezione.

3.1.1. Requisiti "obbligatori" Ciascuna azienda per ottenere l'autorizzazione deve possedere tutti i requisiti "obbligatori". I requisiti obbligatori sono suddivisi in dotazioni e servizi minimi per le camere da letto e dotazioni e servizi minimi per ciascun appartamento. I requisiti minimi di esercizio dell'attività agrituristica richiamano normative già esistenti nel settore turistico o residenziale e coincidono sostanzialmente con norme igienico-sanitarie e di sicurezza pubblica di carattere generale. Per i requisiti "obbligatori" non sono previsti dei singoli punteggi, ma l'attestazione del possesso complessivo di tali requisiti con l'attribuzione di una margherita. L'elenco di tali requisiti è contenuto nell'allegato B), in tabella 1. Alle aziende che sono autorizzate ad offrire ospitalità esclusivamente ai sensi dell'art. 2, comma 2, lett. b) della LR 26/1994 (agricampeggio) sarà assegnata la prima margherita di ingresso tenendo conto del possesso dei soli requisiti obbligatori rapportati alla specifica attività come riportato nell'allegato B) in tabella 1.3. Per l'attribuzione del numero di margherite superiore valgono i medesimi criteri e le medesime procedure seguite per le altre aziende agrituristiche.

3.1.2. Requisiti "fungibili" (Requisiti che si possono sostituire con altri) I requisiti "fungibili" riguardano gli aspetti legati più tipicamente alla caratterizzazione dell'azienda che svolge attività agrituristica. I requisiti "fungibili" si suddividono in

requisiti "fungibili strutturali" e in requisiti "fungibili caratteristici". I requisiti "fungibili strutturali" sono suddivisi ulteriormente in dotazione e servizi. Tali requisiti riguardano parametri legati alla struttura degli edifici e degli spazi aziendali, dotazioni aziendali e alcuni servizi offerti all'agriturista. I requisiti "fungibili caratteristici" rappresentano e caratterizzano l'azienda che svolge attività agrituristica in relazione alle produzioni agricole, alle attività didattiche, culturali e ricreative che vengono organizzate nel contesto aziendale e alle qualifiche professionali inerenti l'attività di conduttore e/o del personale impiegato nell'azienda che svolge attività agrituristica. Le attività didattico ricreative e culturali inserite fra i requisiti "fungibili caratteristici", devono riferirsi ad attività autorizzate in base alla LR 26/1994. L'elenco di tali requisiti è riportato nell'allegato B), in tabella 2.

4) CRITERI GENERALI PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

L'assegnazione di una margherita è legata al possesso dei requisiti "obbligatori". Per tali parametri non è prevista l'assegnazione di singoli punteggi. I punteggi attribuiti ai requisiti "fungibili strutturali" e "fungibili caratteristici" variano da 1 a 5. Sono stati attribuiti i punteggi maggiori ai requisiti che caratterizzano maggiormente l'offerta agrituristica e ai requisiti che rappresentano un determinato livello di comfort relativo alle tipicità dell'ospitalità agrituristica. Il sistema di punteggio è stato predisposto in modo tale che l'organizzazione di nuove attività, il possesso di nuove qualifiche dell'imprenditore e le miglorie legate alla struttura dell'azienda, comprese nell'elenco dei requisiti di cui all'allegato B), tabella 2, possono consentire all'azienda di acquisire un punteggio più elevato. L'elenco dei requisiti e del relativo punteggio assegnato è riportato nell'allegato B), in tabella 3. L'attribuzione del numero di margherite viene fatta in base alla combinazione dei punteggi minimi che individuano le diverse classi. Ciò significa che ciascun livello di classificazione è definito da un punteggio minimo di requisiti "fungibili strutturali" e da un punteggio minimo di requisiti "fungibili caratteristici". Le combinazioni di punteggio che individuano l'attribuzione delle diverse margherite sono riportate nell'allegato B), in tabella 4.

5) PROCEDIMENTO PER L'ATTRIBUZIONE DELLA CLASSIFICA

Il metodo di classificazione è basato su un procedimento di autocertificazione dell'azienda. La classificazione è obbligatoria per le aziende che offrono attività di ricezione. L'azienda che presenta domanda per ottenere l'autorizzazione per l'esercizio dell'attività agrituristica, successivamente alla data di pubblicazione del presente atto, unitamente alla presentazione della medesima e degli allegati previsti all'art. 14 della

LR 26/1994, inoltra la richiesta di assegnazione di una determinata classifica utilizzando l'apposito modello (allegato D)). Tale modello deve essere presentato al Comune. Il Comune attribuisce la classifica richiesta, contestualmente al rilascio dell'autorizzazione, ed invia copia del tutto, per conoscenza, alla Provincia competente per territorio.

6) MODALITA' PER L'AGGIORNAMENTO DELLA CLASSIFICA

Al momento della presentazione della domanda di rinnovo dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica, il titolare dell'azienda dovrà dichiarare che non vi sono state variazioni rispetto a quanto autocertificato precedentemente ed in tal caso la classificazione si intenderà riconfermata, oppure, qualora si fossero verificate delle variazioni il titolare dovrà richiedere una nuova classificazione ripresentando il modello (allegato D)). L'azienda agrituristica a cui è già stato assegnato un determinato livello di classifica deve, durante il periodo di validità dell'autorizzazione, aggiornare tale livello presentando il modello di cui all'allegato D) al Comune con richiesta di nuova assegnazione. La nuova classifica assegnata sarà comunque valida fino alla scadenza dell'autorizzazione.

7) FASE TRANSITORIA

Le aziende che alla data di pubblicazione del presente atto sono già autorizzate all'esercizio delle attività agrituristiche, entro sei mesi a partire dalla data di pubblicazione del medesimo, devono fare domanda di classificazione presentando il modello di autocertificazione di cui all'allegato D), a integrazione dell'autorizzazione comunale in vigore. Tale modello, deve essere presentato al Comune, il quale attribuisce la classifica richiesta dall'azienda, ad integrazione dell'autorizzazione comunale allo svolgimento delle attività agrituristiche. Le aziende, che hanno già inoltrato domanda per ottenere l'autorizzazione e che non hanno ancora ottenuto l'autorizzazione alla data di pubblicazione del presente atto, devono integrare la richiesta di autorizzazione comunale a svolgere l'attività agrituristica con il modello di cui all'allegato D), relativo all'assegnazione della classifica. Le aziende agrituristiche con ricezione non classificate non potranno essere oggetto di promozione agrituristica sostenuta con finanziamento pubblico.

ALLEGATO B)

INDICE

- TABELLA 1 - ELENCO DEI REQUISITI OBBLIGATORI.
- TABELLA 2 - ELENCO DEI REQUISITI FUNGIBILI.

- TABELLA 3 - PUNTEGGI ATTRIBUITI AI REQUISITI FUNGIBILI STRUTTURALI E CARATTERISTICHE.

- TABELLA 4 - CLASSI DI PUNTEGGIO.

TABELLA 1 ELENCO DEI REQUISITI OBBLIGATORI

Strutture e dotazione obbligatorie ed essenziali per l'attribuzione della prima margherita.

1.1 DOTAZIONI E SERVIZI MINIMI PER LE CAMERE DA LETTO DOTAZIONI

Biancheria da letto (cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona). Arredo camera (letto, armadio con cassetti o armadio e cassettiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o poltrona per posto letto, almeno due punti luce, un tavolo). Dotazione bagno (lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino). Contenitore rifiuti solidi. Attrezzatura pronto soccorso in locali comuni all'interno dell'azienda. Tabella informazioni in locali comuni con i numeri di telefono per emergenza.

SERVIZI MINIMI GARANTITI

Pulizia ambienti ad ogni cambio di ospite, cambio di biancheria ogni cambio di ospite e comunque almeno una volta alla settimana. Assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi, ospiti in azienda.

1.2 DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER CIASCUN APPARTAMENTO DOTAZIONI

Biancheria (cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona, asciugamani da cucina). Arredo appartamento (letto, armadio con cassetti o armadio e cassettiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o poltrona per posto letto, punti luce nei vani, tavolino). Attrezzatura e dotazione della cucina (punto cottura 2 fuochi, stoviglie, frigorifero, lavandino, scolapiatti, tavolo con sedie pari al numero di posti letto, due piatti per ospite, posateria completa per ogni ospite, una tazza da prima colazione per ciascun ospite, una tazza caffè per ciascun ospite). Dotazione bagno (lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino). Contenitore rifiuti solidi. Attrezzatura pronto soccorso in locali comuni all'interno dell'azienda. Tabella informazioni in locali comuni con i numeri di telefono per emergenza. Attrezzatura per la pulizia dei locali (scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio).

SERVIZI MINIMI GARANTITI

Pulizia ambienti ad ogni cambio di ospite, cambio di biancheria ogni cambio di ospite e comunque almeno una volta alla settimana. Assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi, ospiti in azienda.

1.3 DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER LE AZIENDE AUTORIZZATE PER LE ATTIVITA' DI CUI ALL'ART. 2, COMMA 2, LETT. B) DELLA LR 26/1994 (AGRICAMPEGGIO)

Dotazione bagno (lavabo, wc, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino). Contenitore rifiuti solidi. Attrezzatura pronto soccorso in locali comuni. Tabella informazioni in locali comuni con i numeri di telefono per emergenza. Assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi, ospiti in azienda.

TABELLA 2 ELENCO DEI REQUISITI FUNGIBILI

2.1 REQUISITI FUNGIBILI STRUTTURALI

Strutture e dotazioni relative alla caratteristica strutturale dell'offerta agrituristica.

DOTAZIONE

- Riscaldamento autonomo sia in camera che in appartamento.
- Spazi aziendali comuni - sala ristorazione.
- Spazi aziendali comuni - sala ricreativa.
- Illuminazione esterna degli edifici.
- Illuminazione degli spazi esterni.
- Illuminazione degli spazi esterni e degli edifici.
- Locale lavanderia attrezzato e stiratura.
- Bagno ogni 4 posti letto autorizzati.
- Bagno ogni 3 posti letto autorizzati.
- Bagno ogni 2 posti letto autorizzati con presenza del bagno in tutte le camere.
- Bagno accessibile a portatori di handicap.
- Telefono per chiamare all'esterno e ricevere chiamate.
- Telefono indipendente in tutti gli alloggi.
- Segnaletica per l'indicazione dei servizi e delle pertinenze aziendali.
- Segnaletica per l'indicazione della viabilità interna.
- Punto grill e/o forno esterno per cucinare all'aperto.
- Locale attrezzato per la vendita dei prodotti.
- Presenza della piscina.
- Presenza di un campo da tennis.
- Campo bocce.
- Campo attrezzato di tiro con l'arco.
- Altre attrezzature per attività sportive all'aperto.

SERVIZI

(disponibilità durante il periodo di apertura)

- Servizio di ristorazione - prima colazione.
- Trattamento di mezza pensione.
- Trattamento di pensione completa.

2.2 REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI

Requisiti fungibili che caratterizzano l'azienda in relazione alle produzioni agricole, alle attività didattiche, ricreative e culturali, alle qualifiche professionali inerenti l'attività di conduttore dell'azienda.

- Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale.

- Spazio esterno arredato con tavolo e sedie comune o adeguatamente delimitato per ciascun appartamento.
- Parco giochi per bambini con almeno tre giochi (scivolo, altalena verticale o orizzontale ecc.).
- Percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato.
- Percorso sportivo attrezzato e segnalato con istruzioni per corretta utilizzazione.
- Aree specializzate con esposizione di attrezzi connessi all'agricoltura con adeguata segnalazione e disponibilità a visite didattiche guidate.
- Organizzazione di visite guidate alle attività aziendali.
- Presenza nel menù di almeno due piatti caratteristici della cucina regionale, legati alle antiche tradizioni contadine.
- Lago di pesca sportiva.
- Maneggio per l'addestramento alle attività equestri.
- Passeggiate a cavallo.
- Trekking a cavallo.
- Trekking a piedi o passeggiate.
- Trekking in bicicletta.
- Biciclette e/o mountain bike.
- Canoe.
- Corsi finalizzati alla conoscenza della cucina tipica regionale.
- Corso di degustazione (conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici).
- Corso di artigianato tipico.
- Organizzazione di altre attività didattiche in azienda per gruppi o categorie specifiche non inferiori a 6 persone.
- Presenza nel menù di almeno due piatti caratteristici della cucina regionale, legati alle antiche tradizioni contadine.
- Fabbricati aziendali classificabili come edifici storici e di pregio.
- Inserimento dell'azienda in un'area protetta.
- Allevamenti caratteristici del territorio.
- Coltivazioni a D.O.C., D.O.C.G., D.O.P. o I.G.P. o comunque coltivazioni tipiche regionali destinate alla produzione aziendale di alimenti caratteristici e tradizionali.
- Strutture di verde architettonico.
- Accoglienza degli ospiti da parte del titolare e/o da un addetto specializzato.
- Trasformazione di prodotti tipici in azienda per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta ottenuti da materie prime di produzione aziendale (olio, vino, formaggi, salumi, conserve di origine animale, conserve di origine vegetale, miele e prodotti apistici, prodotti secondari del bosco e del sottobosco, tartufi, altri prodotti tipici regionali).
- Vendita diretta di prodotti freschi.

- Vendita diretta di prodotti trasformati e confezionati fuori azienda ottenuti con l'impiego di materie prime aziendali.
- Produzione e vendita di prodotti biologici.
- Presenza all'interno dell'azienda di strutture e attrezzature legate ai processi produttivi e alle attività dell'agricoltura di montagna minacciate dal rischio di cessazione e di scomparsa.
- Azienda aderente a progetti di lotta guidata o di coltivazione integrata.

- Azienda agrituristica venatoria.

- Presenza del forno a legna.

- Qualifiche professionali possedute dal titolare, da un suo familiare o da altri impegnati nell'azienda: (operatore agrituristico, IATP, titolo enologo o sommelier, assaggiatore di olio di oliva, cuoco, guida ambientale, guida turistica, diploma o attestato lingue estere, conoscenza lingue estere per madre lingua, raccoglitore abituale dei prodotti del sottobosco a scopo economico, tesserino per la raccolta dei tartufi, altre qualifiche di interesse agrituristico documentabili).

TABELLA 3 PUNTEGGIO ATTRIBUITO A CIASCUN REQUISITO

3.1 REQUISITI FUNGIBILI STRUTTURALI REQUISITI FUNGIBILI STRUTTURALI PUNTEGGI DOTAZIONI

Riscaldamento autonomo sia in camere che in appartamento 2

Spazi aziendali comuni:

Sala ricreativa adibita anche a ristorazione 1

Oppure in alternativa

Sala ricreativa distinta dalla sala ristorazione 2

Illuminazione esterna degli edifici 1

O

Illuminazione degli spazi esterni 1

oppure in alternativa

Illuminazione sia degli spazi esterni che degli edifici 3

Locale lavanderia attrezzato e stiratura 1

1 bagno ogni 4 posti autorizzati 1

oppure in alternativa

1 bagno ogni 3 posti letto autorizzati 2

oppure in alternativa

Bagno ogni 2 posti letto autorizzati con presenza del bagno in tutte le camere 3

Bagno accessibile a portatori di handicap 3

Telefono per chiamare all'estero e ricevere chiamate 1

oppure in alternativa

Telefono indipendente in tutti gli alloggi 2

Segnaletica per l'indicazione dei servizi e delle pertinenze aziendali 1

Segnaletica per l'indicazione della viabilità interna 1

Punto grill e/o forno esterno per cucinare all'aperto 1

Locale attrezzato per la vendita dei prodotti 3

Presenza della piscina 1

oppure in alternativa

se la piscina è coperta 2

Presenza di un campo da tennis 1

Campo bocce 1

Campo attrezzato di tiro con l'arco 1

Altre attrezzature per l'attività sportive all'aperto 1

SERVIZI

Servizio di ristorazione:

Prima colazione 1

oppure in alternativa

Trattamento di mezza pensione 2

oppure in alternativa

Trattamento di pensione completa 3

3.2 REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI PUNTEGGI

Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale in tutti gli alloggi 2

Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale in locali comuni 1

Spazio esterno arredato con tavolo e sedie, comune o adeguatamente delimitato per ciascun appartamento 1

Parco giochi per bambini con almeno tre giochi (scivolo, altalena verticale o orizzontale ecc.) 1

Percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato 3

Percorso sportivo attrezzato e segnalato con istruzioni per corretta utilizzazione 1

Area specializzata con esposizione di attrezzi connessi all'agricoltura con adeguata segnalazione e disponibilità a

visite didattiche guidate 3

Organizzazione di visite guidate alle attività aziendali 2

Lago di pesca sportiva 2

Maneggio per l'addestramento alle attività equestri 3

Passeggiate a cavallo 3

oppure in alternativa

Trekking a cavallo 3

Trekking a piedi o passeggiate 2

Trekking in bicicletta 2

Biciclette e/o mountain bike 2

Canoe 2

Corsi finalizzati alla conoscenza della cucina tipica regionale 2

Corso di degustazione (conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici) 2

Corso di artigianato tipico 2

Organizzazione di altre attività didattiche in azienda per gruppi o categorie specifiche non inferiori a 6 persone 3

Fabbricati aziendali classificabili come edifici storici e di pregio 3

Inserimento dell'azienda in un'area protetta 2

Allevamenti caratteristici del territorio 2

Coltivazioni a D.O.C., D.O.C.G., D.O.P. o I.G.P. o comunque coltivazioni tipiche regionali destinate alla produzione aziendale di alimenti caratteristici e tradizionali 2

Strutture di verde architettonico 2

Accoglienza degli ospiti da parte del titolare, almeno 8 ore 2

oppure in alternativa
 Accoglienza degli ospiti da parte di un addetto dell'azienda 1
 Trasformazione di prodotti tipici in azienda per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta ottenuti da materie prime di produzione aziendale (punteggi sommabili):
 olio 3
 vino 3
 formaggi 3
 salumi 3
 conserve di origine animale 1
 conserve di origine vegetale 1
 miele e prodotti apistici 3
 prodotti secondari del bosco e del sottobosco (castagne, fragole, lamponi, mirtilli e funghi) 3
 tartufi 3
 altri prodotti tipici regionali 3
 Vendita diretta di prodotti freschi 2
 Vendita diretta di prodotti trasformati e confezionati fuori azienda ottenuti con l'impiego di materie prime aziendali 2
 Produzione e vendita di prodotti biologici 4
 Presenza all'interno dell'azienda di strutture e attrezzature legate ai processi produttivi e alle attività dell'agricoltura di montagna minacciate dal rischio di cessazione e di scomparsa 2
 Azienda aderente a progetti di lotta guidata o di coltivazione integrata 1
 Azienda agrituristica venatoria 1
 Presenza del forno a legna 1
 Qualifiche professionali possedute dal titolare, da un suo familiare, o da un dipendente assunto a tempo indeterminato:
 operatore agrituristico 4
 qualifica IATP 3
 enologo o sommelier 2
 assaggiatore di olio di oliva 2
 cuoco 2
 guida ambientale 3
 guida turistica 2
 diploma o attestato lingue estere 2
 conoscenze lingue estere per madre lingua 2
 raccoglitore abituale dei prodotti del bosco e del sottobosco a scopo economico 4
 Tesserino di autorizzazione alla ricerca e raccolta dei tartufi 3
 Altre qualifiche di oggetto interesse agrituristico documentabili 2
 Nel caso in cui l'azienda agrituristica rifiuti la presenza di animali domestici portati dall'ospite alla sommatoria dei punteggi acquisiti con i requisiti fungibili caratteristici vanno sottratti (da due punti sottrarre)

TABELLA 4 CLASSI DI PUNTEGGIO NUMERO
 REQUISITI REQUISITI FUNGIBILI
 MARGHERITE OBBLIGATORI REQUISITI
 REQUISITI STRUTTURALI CARATTERISTICI

1 Margherita possesso di tutti i requisiti obbligatori
 2 Margherite possesso di almeno 6 punti almeno 10 punti tutti i requisiti obbligatori
 3 Margherite possesso di almeno 12 punti almeno 15 punti tutti i requisiti obbligatori
 4 Margherite possesso di almeno 18 punti almeno 30 punti tutti i requisiti obbligatori
 5 Margherite possesso di almeno 26 punti almeno 40 punti tutti i requisiti obbligatori

ALLEGATO C)

LEGENDA REQUISITI REQUISITI
 OBBLIGATORI

A.1. DOTAZIONI E SERVIZI MINIMI PER LE CAMERE DA LETTO DOTAZIONI

Biancheria da letto: cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona. Arredo camera: letto, armadio con cassetti o armadio e cassetiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o poltrona per posto letto, almeno due punti luce, un tavolo. Dotazione bagno: lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino. Contenitore rifiuti solidi. Tabella informazioni in locali comuni fruibili dagli ospiti con i numeri di telefono per emergenze. Presenza nell'azienda dell'attrezzatura per il pronto soccorso in locali comuni fruibili dagli ospiti.

SERVIZI MINIMI GARANTITI

Pulizia ambienti ad ogni cambio di ospite, cambio di biancheria ogni cambio di ospite e comunque almeno una volta alla settimana.

A.2. DOTAZIONI E SERVIZI MINIMI PER CIASCUN APPARTAMENTO DOTAZIONI

Biancheria: cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti autorizzati, due asciugamani da bagno per persona, asciugamani da cucina. Arredo appartamento: letto, armadio con cassetti o armadio e cassetiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o poltrona per posto letto, punti luce nei vani, tavolino.

Attrezzature e dotazioni della cucina: punto cottura 2 fuochi, stoviglie, frigorifero, lavandino, scolapiatti, tavolo con sedie pari al numero di posti letto, due piatti per ospite, posateria completa per ogni ospite, una tazza da prima colazione per ciascun ospite, una tazza caffè per ciascun ospite. Dotazione bagno: lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino. Contenitore rifiuti solidi. Presenza nell'azienda dell'attrezzatura per il pronto soccorso in locali comuni fruibili dagli ospiti. Tabella informazioni in locali comuni fruibili dagli ospiti con i numeri di telefono per emergenze. Attrezzatura per la pulizia dei locali (scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio).

SERVIZI MINIMI GARANTITI

Pulizia ambienti ad ogni cambio di ospite, cambio di biancheria ad ogni cambio di ospite e comunque almeno una volta alla settimana.

A.3. DOTAZIONI E SERVIZI MINIMI PER LE AZIENDE AUTORIZZATE PER LE ATTIVITA' DI CUI ALL'ART. 2, COMMA 2, LETTERA B) DELLA LR 26/1994 (AGRICAMPEGGIO)

Dotazione bagno:

lavabo, wc, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino.

Contenitore di rifiuti solidi da realizzarsi con l'installazione di uno o più recipienti lavabili.

Presenza nell'azienda dell'attrezzatura per il pronto soccorso in locali comuni fruibili dagli ospiti.

Presenza della tabella informazioni in locali comuni fruibili dagli ospiti con i numeri di telefono per emergenze.

REQUISITI FUNGIBILI

REQUISITI FUNGIBILI STRUTTURALI

DOTAZIONI

Riscaldamento autonomo sia in camere che in appartamento (punti 2)

Presenza di riscaldamento autonomo in ogni singolo appartamento e/o di almeno un termostato in ogni singola

camera. Non è considerata sufficiente la presenza del camino tradizionale. Il riscaldamento autonomo deve essere

nel rispetto delle disposizioni comunali. Se tale requisito è presente solo in parte degli alloggi e/o in parte delle

camere non può essere attribuito alcun punteggio.

Spazi aziendali comuni - sala ricreativa adibita anche a sala ristorazione

(punti 1)

Disponibilità per tutti gli ospiti dell'azienda di una sala ricreativa adibita anche a sala di ristorazione comune. La

sala di ristorazione deve essere predisposta per il numero massimo di ospiti che l'azienda può accogliere e

comunque di una dimensione minima di 16 mq. In tale sala, inoltre, gli ospiti si possono dedicare ad altre attività.

Se l'azienda ha la sola sala ristorazione o ha la sola sala ricreativa il punteggio è limitato a 1 punto.

Spazi aziendali comuni - sala ricreativa distinta dalla sala ristorazione

(punti 2)

Disponibilità per tutti gli ospiti dell'azienda di una sala comune ricreativa attrezzata con una serie di intrattenimenti

(es. angolo biblioteca, storia e turismo locale) distinta dalla sala ristorazione. Tale sala deve avere una dimensione

almeno di 12 mq.

Illuminazione esterna degli edifici

(punti 1)

Presenza di punti luce esterni posti sugli edifici per illuminare l'entrata di tutti i singoli alloggi

(appartamenti, camere, sale comuni, ecc.).

Illuminazione degli spazi esterni (punti 1)

Presenza di punti luce negli spazi esterni agli edifici per illuminare in maniera adeguata i camminamenti e le aree che collegano i centri aziendali comuni, eventuali parcheggi, con i singoli appartamenti, e/o le camere. Illuminazione degli spazi esterni e degli edifici (punti 3)

Presenza di punti luce esterni posti sugli edifici per illuminare l'entrata di tutti i singoli alloggi (appartamenti, camere, sale comuni, ecc.) e di punti luce negli spazi esterni agli edifici per illuminare in maniera adeguata i percorsi e le aree che collegano i centri aziendali comuni, eventuali parcheggi, con i singoli appartamenti e/o le camere. Locale lavanderia attrezzato e stiratura (punti 1)

Disponibilità per gli ospiti di un locale comune esclusivamente attrezzato per lavatura e stiratura biancheria (per attrezzato si intende la presenza minima di una lavatrice, asse da stiro, ferro da stiro, ecc.) o in alternativa nel caso di aziende che sono autorizzate per l'ospitalità in unità abitative indipendenti, la presenza di una lavatrice in ogni singolo appartamento. Un bagno ogni 4 posti letto autorizzati (punti 1)

Tale indicazione va riferita al totale dei posti letto autorizzati sia in camere che in unità abitative indipendenti. Un bagno ogni 3 posti letto autorizzati (punti 2)

Tale indicazione va riferita al totale dei posti letto autorizzati sia in camere che in unità abitative indipendenti. Un bagno ogni 2 posti letto autorizzati con presenza del bagno in tutte le camere (punti 3)

Tale indicazione va riferita al totale dei posti letto autorizzati sia in camere che in unità abitative indipendenti. I bagni devono essere presenti in ogni camera e in ogni unità abitativa indipendente. Bagno accessibile a portatori di handicap (punti 3)

Presenza di almeno un bagno in tutta la struttura aziendale accessibile ai portatori di handicap realizzato secondo le prescrizioni previste dal D.M. LL.PP. 14 giugno 1989, n. 236 per le aziende la cui ospitalità in alloggi abbia una ricettività complessiva inferiore alle sei camere. Il punteggio può essere attribuito alle aziende agrituristiche che superando le sei camere ed hanno un bagno accessibile ai portatori di handicap aggiuntivo a quello prescritto dal D.M. LL.PP. 14 giugno 1989, n. 236. Telefono per chiamare all'esterno e ricevere chiamate (punti 1)

Disponibilità all'interno della struttura aziendale in uno spazio accessibile a tutti gli ospiti e in un qualunque momento della giornata di un apparecchio telefonico adibito all'esterno e per il ricevimento delle chiamate. Tale requisito non è considerato valido se il telefono è al di fuori dell'azienda, ovvero lontano dal luogo di accoglienza e/o di soggiorno degli ospiti. Telefono indipendente in tutti gli alloggi (punti 2)

Disponibilità in tutti i singoli appartamenti e in tutte le camere autorizzate, di un telefono adibito all'esterno e per il ricevimento chiamate. Tale

requisito non è considerato valido ai fini dell'attribuzione del punteggio se il telefono è presente solo in parte degli alloggi. Segnaletica per l'indicazione dei servizi e delle pertinenze aziendali (punti 1)

Presenza di cartelli e/o di segnali fissi per l'indicazione dei servizi e delle strutture agrituristiche, all'interno dell'azienda agraria, fruibili da tutti gli ospiti (a titolo di esempio: piscina, maneggio, sala ristorazione, parcheggio, ecc.). Tale requisito è considerato rispettato se le indicazioni sono poste su tutte le strutture. In tale requisito devono essere comprese le indicazioni delle pertinenze legate all'attività specifiche dell'imprenditore agricolo (deposito attrezzi, stalle, ecc.).

Segnaletica per l'indicazione della viabilità interna (punti 1)

Presenza di cartelli e/o di segnali che indicano i percorsi per il raggiungimento delle varie strutture e dotazioni aziendali fruibili o meno dagli ospiti. Punto grill e/o forno esterno per cucinare all'aperto (punti 1)

Disponibilità all'interno dell'azienda di un'area attrezzata con barbecue all'aperto con le necessarie forme di sicurezza contro l'incendio e/o di un forno esterno comune a tutti gli ospiti per cucinare all'aperto. Locale attrezzato per la vendita dei prodotti (punti 3)

Presenza di un locale a ciò finalizzato adibito esclusivamente alla vendita dei prodotti tipici della zona. Per attrezzato si intende la disponibilità di strutture idonee per la mostra e la vendita dei prodotti e di un corredo di informazioni (depliant, opuscoli esplicativi) illustranti gli aspetti caratteristici dei prodotti. La stanza deve avere dimensioni di almeno 12 mq. deve essere illuminata, devono essere presenti alcune forme minime di arredamento, quali sedie, tavolo scaffalature e altre strutture necessarie per la vendita di specifici prodotti.

Presenza della piscina (punti 1)

Presenza di una piscina all'interno della struttura aziendale di una profondità media di almeno 110 cm. e di una lunghezza minima di 10 m. Presenza della piscina coperta (punti 2)

Per piscina coperta si intende una piscina situata in locali le cui architetture e gli arredi sono in armonia con gli ambienti esterni. Presenza di un campo da tennis (punti 1)

Presenza di un campo da tennis all'interno della struttura aziendale di dimensioni regolamentari, minime di m. 16,97x34,77, considerando comprese le fasce di rispetto. Campo bocce (punti 1)

Presenza di un campo di bocce all'interno della struttura aziendale di dimensioni minime di m. 24,5x2,5. Campo attrezzato di tiro con l'arco (punti 1)

Presenza di un campo attrezzato di tiro con l'arco e delle attrezzature necessarie per gli ospiti, all'interno della struttura aziendale. L'azienda deve

fornire l'attrezzatura completa per l'esercizio del tiro con l'arco. Deve essere collocato in modo tale da poter garantire l'esercizio delle attività con adeguata sicurezza. Altre attrezzature per attività sportive all'aperto

(punti 1 per ogni attrezzatura) Disponibilità di altre attrezzature non comprese in quelle elencate precedentemente per attività sportive all'aperto e nella natura (tennis tavolo completo di attrezzatura; campo di calcetto, campo di pallavolo, campo di pallacanestro regolamentari, ecc.).

SERVIZI

Servizio di ristorazione - prima colazione (punti 1)

Se l'azienda offre durante tutto il periodo di apertura il servizio di prima colazione. L'azienda deve possedere l'autorizzazione alla somministrazione di alimenti pasti e bevande. Trattamento di mezza pensione (punti 2)

Se l'azienda offre durante tutto il periodo di apertura il servizio di mezza pensione. L'azienda deve possedere l'autorizzazione alla somministrazione di alimenti pasti e bevande. Trattamento di pensione completa (punti 3)

Se l'azienda offre durante tutto il periodo di apertura il servizio di pensione completa. L'azienda deve possedere l'autorizzazione alla somministrazione di alimenti, pasti e bevande. Servizio di degustazione (punti 2)

Se l'azienda offre durante tutto il periodo di apertura il servizio di degustazione di prodotti aziendali. L'azienda deve possedere l'autorizzazione alla somministrazione di alimenti, pasti e bevande.

REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI

Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale in locali comuni (punti 1)

Se l'azienda mette a disposizione degli ospiti in locali comuni, materiale informativo turistico e culturale sul territorio di appartenenza ad esempio con le indicazioni di percorsi naturalistici, storici, culturali, di manifestazioni artistiche ecc. ed eventuale materiale divulgativo sulle attività condotte e organizzate a livello aziendale. Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale in tutti gli alloggi (punti 2)

Se l'azienda mette a disposizione degli alloggi in tutte le camere e appartamenti materiale informativo turistico e culturale sul territorio di appartenenza ad esempio con le indicazioni di percorsi naturalistici, storici, culturali, di manifestazioni artistiche, ecc. ed eventuale materiale divulgativo sulle attività condotte e organizzate a livello aziendale. Spazio esterno comune arredato con tavolo e sedie o adeguatamente delimitato per ciascun appartamento (punti 1)

Spazio esterno all'appartamento all'interno della struttura aziendale con un numero di sedie pari al numero di posti letto autorizzati. Parco giochi per bambini con almeno tre giochi (scivolo, altalena verticale o orizzontale, ecc.) (punti 1)

Presenza di un parco giochi per bambini con almeno tre giochi funzionanti e a norma UNI.

Percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato (punti 3)

Presenta in azienda di un percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato e tabellato con l'indicazione e la descrizione degli "elementi" naturali da osservare (es. percorso botanico, percorso faunistico, paesaggistico, punti di osservazione birdwatching, ecc.). Tale percorso deve comprendere un congruo numero e varietà di "elementi" naturali da osservare.

Percorso sportivo attrezzato e segnalato con istruzioni per corretta utilizzazione (punti 1)

Realizzazione all'interno della azienda di percorsi attrezzati con idonee e semplici strutture ginniche con tabelle che esplicano le modalità di utilizzazione (tipo percorso VITA o ROBINSON). Aree specializzate con esposizione di attrezzi connessi all'agricoltura con adeguata segnalazione e disponibilità a visite didattiche guidate (punti 3)

Allestimento di un'area in cui l'ospite può osservare le principali attrezzature agricole impiegate attualmente in azienda e se disponibili, anche attrezzature agricole usate nel passato nelle pratiche agricole (non necessariamente dell'azienda). Per ciascun attrezzo deve essere approntata una tabella descrittiva con l'indicazione del tipo di attrezzo, utilizzazione, ecc. Tale requisito è assegnato se contemporaneamente alla presenza dell'area espositiva c'è la disponibilità, in orari prestabiliti ed esposti in una tabella informativa, a effettuare visite didattiche di approfondimento. Organizzazione di visite guidate alle attività aziendali (punti 2)

Organizzazione di visite guidate da un esperto incaricato dal titolare dell'azienda o direttamente dal titolare stesso. Tali visite dovranno essere programmate indicando i giorni e gli orari da esporre nei locali comuni e dovrà essere fornito del materiale didattico relativo alla singola attività aziendale. Lago di pesca sportiva (punti 2)

Presenza all'interno dell'azienda di un laghetto di pesca sportiva con regolare autorizzazione dove è consentita la pesca senza licenza personale.

Maneggio per l'addestramento alle attività equestri (punti 3)

Presenza di un maneggio all'interno dell'azienda per l'addestramento alle attività equestri: Il maneggio deve avere una dimensione minima di m. 40x20, deve essere recintato con legno, esclusivamente con fondo in sabbia o in erba, munito di un adeguato drenaggio, se scoperto.

Passaggiate a cavallo (punti 3) (il punteggio si somma all'esistenza di un maneggio ma non a quello dell'organizzazione di trekking)

Organizzazione di passeggiate a cavallo su percorsi definiti e segnalati nei dintorni dell'azienda. Le passeggiate devono essere di almeno tre ore e programmate per almeno una volta ogni 15 giorni riferita alla stagione in cui viene programmata l'attività e comunque non inferiori a 10 passeggiate nell'arco dell'anno. Possono essere organizzate per gruppi di ospiti o singolarmente e devono prevedere la presenza di una guida che abbia un attestato di qualifica di guida o accompagnatore o istruttore

nella specialità rilasciata da una delle Federazioni sportive riconosciute dal Coni oppure dal CAI, FITEEC-ANTE, FISE. Trekking a cavallo (punti 3) (il punteggio si somma all'esistenza di un maneggio ma non a quello dell'organizzazione delle passeggiate a cavallo) Organizzazione di trekking a cavallo. I trekking prevedono una durata di almeno 24 ore con pernottamento; possono essere organizzate per gruppi di ospiti o singolarmente, e devono prevedere la presenza di una guida che abbia un attestato di qualifica di guida o accompagnatore o istruttore nella specialità rilasciata da una delle Federazioni sportive riconosciute dal Coni oppure dal CAI, FITEEC-ANTE, FISE. Trekking a piedi e/o passeggiate (punti 2)

Organizzazione nell'ambiente di attività di trekking a piedi e/o di passeggiate a piedi. I trekking devono prevedere una durata di almeno 24 ore con pernottamento; possono essere organizzate per gruppi di ospiti o singolarmente, e devono prevedere la presenza di una guida che abbia un attestato di qualifica di guida o accompagnatore o istruttore nella specialità rilasciata da una delle Federazioni sportive riconosciute dal Coni oppure dal CAI, FITEEC-ANTE, FISE, oppure abbia conseguito idonea abilitazione da parte di un organismo pubblico. L'imprenditore deve promuovere ed organizzare almeno due trekking all'anno. Le passeggiate devono essere di almeno tre ore e programmate per almeno una volta ogni 30 giorni riferita alla stagione di apertura. Possono essere organizzate per gruppi di ospiti o singolarmente, e devono prevedere la presenza di una guida che abbia un attestato di guida o accompagnatore o istruttore nella specialità rilasciata da una delle Federazioni sportive riconosciute dal Coni oppure dal CAI, FITEEC-ANTE, FISE, oppure abbia conseguito idonea abilitazione da parte di un organismo pubblico. Tali attività si devono svolgere lungo itinerari segnalati e di notevole interesse dal punto di vista ambientale e paesaggistico. Trekking in bicicletta (punti 2)

Organizzazione nell'ambiente di attività di trekking e/o di passeggiate in bicicletta e/o mountain bike.

I trekking devono prevedere una durata di almeno 24 ore con pernottamento; possono essere organizzate per gruppi di ospiti o singolarmente, e devono prevedere la presenza di una guida che abbia un'attestazione di guida o accompagnatore o istruttore nella specialità rilasciata da una delle Federazioni sportive riconosciute dal Coni oppure dal CAI, FITEEC-ANTA, FISE, oppure abbia conseguito idonea abilitazione da parte di un organismo pubblico. L'imprenditore deve promuovere ed organizzare almeno due trekking all'anno. Le passeggiate devono essere di almeno tre ore e programmate per almeno una volta ogni 30 giorni riferita alla stagione di apertura. Possono essere organizzate per gruppi di ospiti o singolarmente, e devono prevedere la presenza di una guida che abbia un attestato di qualifica di

guida o accompagnatore o istruttore nella specialità rilasciata da una delle Federazioni sportive riconosciute dal Coni oppure dal CAI, FITEEC-ANTA, FISE, oppure abbia conseguito idonea abilitazione da parte di un organismo pubblico. Tale attività si deve svolgere lungo itinerari segnalati o di notevole interesse dal punto di vista ambientale e paesaggistico. Biciclette e/o mountain bike (punti 2)

Disponibilità per gli ospiti di biciclette e/o mountain bike in numero non inferiore ad 1/3 del numero massimo degli ospiti. Devono essere previste le rastrelliere e/o un posto riparato in cui parcheggiare le biciclette. In azienda deve essere previsto tutto il materiale necessario per eventuali semplici riparazioni. Canoe (punti 2)

Disponibilità per gli ospiti di canoe in numero non inferiore ad 1/5 del numero massimo degli ospiti Corsi finalizzati alla conoscenza della cucina tipica regionale (punti 2)

Organizzazione in azienda di corsi, finalizzati alla conoscenza della cucina tipica regionale dei prodotti tipici del territorio. Tali corsi devono essere regolarmente tenuti almeno ogni 30 giorni durante il periodo di apertura. Corso di degustazione (conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici) (punti 2)

Organizzazione in azienda di corsi, finalizzati alla conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici (degustazione vino, formaggi, salumi, ecc.), regolarmente tenuti almeno ogni 30 giorni durante il periodo di apertura. Corso di artigianato tipico (punti 2)

Organizzazione in azienda di corsi di artigianato tipico e/o connessi alle attività rurali. Per corso di artigianato tipico, anche se non connesso alle attività propriamente rurali, si intende l'insegnamento di tecniche artigianali connesse alla tradizione del luogo per motivi storici, naturali o anche causali che nel tempo hanno creato vere e proprie zone di specializzazione. Per artigianato connesso alle attività rurali si deve intendere l'insegnamento di quelle attività che venivano svolte all'interno delle aziende agricole e che portano alla realizzazione di strumenti utili alla azienda stessa in quanto azienda agricola (intreccio vimini, lavorazione del legno, ecc.). Tali corsi devono essere regolarmente tenuti almeno ogni 30 giorni durante il periodo di apertura. Organizzazione di altre attività didattiche in azienda per gruppi o categorie specifiche non inferiori a 6 persone (punti 3)

Organizzazione in azienda di altre attività didattiche per gruppi o categorie specifiche non inferiori a 6 persone. Sono da considerare solo le attività didattiche connesse alle attività rurali e che favoriscono ad una valorizzazione e conoscenza del territorio rurale e/o dei prodotti tipici del territorio. Tali corsi devono essere regolarmente tenuti almeno ogni 30 giorni durante il periodo di apertura. Presenza nel menù di almeno due piatti

caratteristici della cucina regionale, legati alle antiche tradizioni contadine (punti 3)

Presenza nei menù proposti agli ospiti che usufruiscono di mezza pensione o pensione completa, di almeno due piatti della cucina regionale legati, in particolare, alle antiche tradizioni contadine. Fabbricati aziendali classificabili come edifici storici e di pregio (punti 3)

I fabbricati aziendali devono essere classificati come edifici di pregio e storici ed essere pertanto vincolati dalla Sovrintendenza delle Belle Arti. Inserimento dell'azienda in un'area protetta (punti 2)

Inserimento dell'azienda all'interno di un'area protetta istituita ai sensi della Legge quadro sulle aree protette 394/1991 o ai sensi delle LR 11/1988 e LR 40/1992 (lett. C, comma 1, dell'art. 7 della LR 26/1994). Allevamenti caratteristici del territorio (punti 2)

Presenza in azienda di allevamenti caratteristici del territorio. Per allevamenti caratteristici del territorio si intende l'allevamento di razze autoctone emiliano-romagnole in qualsiasi parte del territorio regionale indipendentemente dall'origine specifica della razza. Il requisito è riconosciuto grazie ad almeno una delle seguenti condizioni: riproduzione in razza degli animali in azienda; iscrizione del bestiame a libri genealogici o registri anagrafici; numero di capi allevati per specie maggiore di 10 (5 se per bovini). Coltivazioni a D.O.C. D.O.C.G. o I.G.P. o D.O.P. regionali destinate alla produzione aziendale di alimenti caratteristici e tradizionali (punti 2 per ogni coltivazione)

Presenza di coltivazioni in azienda che hanno ottenuto il riconoscimento D.O.C. e D.O.C.G. ai sensi della Legge 164/1992 per le zone di produzione dei vini, il riconoscimento D.O.P. e I.G.P. ai sensi del Regolamento 2081/1992. Strutture di verde architettonico (punti 2)

Il requisito è riconosciuto se sono presenti all'interno dell'azienda giardini storici, parchi e/o emergenze "verdi" (alberi monumentali, ecc.) iscritti in elenchi ufficiali riconosciuti a livello nazionale, regionale, provinciale e comunale dalle vigenti normative (Legge 1497/1939 e Legge 1089/1939 per i giardini storici e per i parchi). Accoglienza degli ospiti da parte del titolare (punti 2)

Se il titolare assicura la reperibilità ai fini dell'accoglienza degli ospiti per almeno 8 ore al giorno. Accoglienza degli ospiti da parte di un addetto (punti 1)

Se l'azienda assicura un servizio di accoglienza degli ospiti con un addetto specializzato per almeno 8 ore al giorno. Trasformazione di prodotti tipici in azienda per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta ottenuti da materie prime di produzione aziendale. Se l'azienda trasforma materie prime di propria produzione per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta di: olio: il frantoio, realizzato ai sensi della vigente

normativa, deve essere di proprietà aziendale (punti 3)

vino: deve avere le strutture di vinificazione e di imbottigliamento regolarmente denunciate agli organi competenti con i relativi registri di movimentazione delle uve dei vini in ottemperanza alle normative vigenti che regolamentano il settore vitivinicolo (punti 3)

formaggi: prodotti secondo le norme della Legge 283/1962 e del DPR 54/1997 (applicazione Direttiva CEE 43/93) (punti 3)

salumi: prodotti secondo le norme della Legge 283/1962 e le normative specifiche di settore (DL 26 maggio 1997 n. 155 - attuazione delle Direttive CEE 93/43 e 96/3/CE) (punti 3)

conservenze di origine vegetale prodotti secondo le norme della Legge 283/1962 (punti 1)

conservenze di origine animale: prodotti secondo le norme della Legge 283/1962 (punti 1)

miele: deve essere interamente prodotto con arnie aziendali (punti 3)

prodotti apistici: polline e pappa reale prodotti interamente con arnie aziendali (punti 3)

prodotti secondari del bosco e funghi: devono essere coltivati all'interno dell'azienda (punti 3)

tartufi: devono essere coltivati o raccolti nel rispetto della LR 24/1991 e successiva modificazione con LR 20/1996 (punti 3)

altri prodotti tipici regionali: per prodotto tipico regionale trasformato si intendono quei prodotti che derivano da produzioni che hanno avuto il riconoscimento D.O.P. e/o I.G.P. ai sensi del Regolamento 2081/1992 (punti 3)

Vendita diretta di prodotti freschi (punti 2)

L'azienda assicura il servizio di vendita diretta di prodotti freschi prodotti in azienda (prodotti dell'orto, ecc.) autorizzato ai sensi della Legge 59/1963. Vendita diretta di prodotti trasformati e confezionati fuori azienda ottenuti con l'impiego di materie prime aziendali (punti 2)

L'azienda assicura il servizio di vendita diretta di prodotti trasformati e confezionati fuori azienda ottenuti con l'impiego di materie prime aziendali.

L'azienda deve quindi produrre le materie prime che porta all'esterno per la trasformazione in quantità compatibili con quelle messe in vendita.

Produzione e vendita di prodotti biologici (punti 4)

Se l'azienda produce e vende prodotti biologici ai sensi del Regolamento CEE 2092/91, del Dlgs. 22/95 e della LR 49/1997. Tali aziende devono essere certificate dagli organismi di controllo autorizzati. Azienda agrituristica-venatoria (punti 1)

Azienda autorizzata ai sensi dell'art. 43 della LR 8/1994 - Disposizioni per la protezione della fauna selvatica e per l'esercizio dell'attività venatoria. Presenza di un forno a legna (punti 1)

Se all'interno dell'azienda è presente un forno a legna regolarmente utilizzato per la preparazione del pane o di altri prodotti da forno da somministrare agli ospiti aziendali almeno una volta a settimana. Azienda aderente a progetti di lotta guidata o di coltivazione integrata (punti 1)

Azienda che aderisce ai programmi di assistenza tecnica relativi ai progetti di coltivazione integrata e di lotta guidata. Presenza all'interno dell'azienda di strutture e attrezzature legate ai processi produttivi e alle attività dell'agricoltura di montagna minacciate dal rischio di cessazione e di scomparsa (punti 2)

Presenza all'interno dell'azienda, situata in zone poste in comunità montane, di strutture e attrezzature necessarie per le attività agricole, forestali e zootecniche e per la trasformazione dei prodotti derivati da tali attività (es. essiccatoi per le castagne, carbonaie, ecc.).

Per ciascun attrezzo e struttura deve essere approntata una tabella descrittiva con l'indicazione dell'utilizzazione ecc.

Qualifiche professionali possedute dal titolare, da un suo familiare o da altri impegnati nell'azienda: operatore agrituristico (punti 4)

Attestato di frequenza al corso di formazione professionale di cui all'art. 34 della LR 26/1994; oppure titolo acquisito dopo corsi, promossi e/o cofinanziati dalle Amministrazioni pubbliche della durata di almeno 120 ore, con il rilascio dell'attestazione finale, e realizzati prima dell'entrata in vigore della LR 26/1994, oppure titolo di studio con specializzazione di operatore agrituristico, rilasciati da Istituzioni scolastiche.

Imprenditore con qualifica di IATP (punti 3)

Enologo o sommelier (punti 2)

Enologo: titolo rilasciato ai sensi della Legge 129 del 10 aprile 1991. Sommelier: qualifica di sommelier rilasciata dall'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.). Assaggiatore di olio d'oliva (punti 2)

Iscrizione all'albo nazionale degli assaggiatori di oli di oliva vergine ed extravergine a Denominazione di Origine Controllata istituito ai sensi dell'art. 17 della Legge 169/1992 con DM 2376/1992 oppure componente del Panel Test ai sensi del Regolamento CEE 2568/91.

Cuoco (commis di cucina) (punti 2)

Qualifica rilasciata dopo un corso di formazione professionale regionale di almeno 120 ore; oppure titolo acquisito attraverso almeno lo specifico diploma di scuola secondaria superiore. Guida ambientale (punti 3)

Abilitazione all'esercizio dell'attività di guida ambientale equestre, escursionista e subacquea oppure di guida alpina abilitata. Guida turistica (punti 2)

Abilitazione all'esercizio dell'attività di guida turistica, accompagnatore turistico, interprete turistico. Diploma o attestato di lingue estere (punti 2)

Buona conoscenza di almeno una lingua estera, dimostrabile attraverso attestazioni rilasciate da scuole o istituti specializzati. Conoscenze lingue estere per madre lingua (punti 2)

Se il titolare, un suo familiare o altri impegnati direttamente nell'azienda agrituristica sono madre

lingua. Raccogliatore abituale dei prodotti del sottobosco (punti 4)

Solo per coloro che ogni anno contabilizzano la compravendita di prodotti del sottobosco. Tesserino di autorizzazione alla ricerca e raccolta dei tartufi (punti 3)

Qualifica di ricercatore e raccogliatore di tartufi rilasciato ai sensi della LR 24/1991; titolare di tartufaia controllata o coltivata regolarmente autorizzata. Altre qualifiche di interesse agrituristico documentabili (punti 2)

Qualifiche rilasciate dopo corsi di formazione professionale riconosciuti dalla Regione Emilia-Romagna.

ALLEGATO D)

MODELLO DI AUTOCERTIFICAZIONE

MODELLO D1 - riservato alle aziende già autorizzate alla data di pubblicazione della delibera relativa alla classifica delle aziende agrituristiche o alle aziende che richiedono l'aggiornamento della classifica durante il periodo di validità dell'autorizzazione.

MODELLO D2 - riservato alle aziende che richiedono l'autorizzazione allo svolgimento dell'attività agriturbistica successivamente alla data di pubblicazione della delibera relativa alla classifica o che presentano domanda di rinnovo all'esercizio dell'attività agriturbistica.

MODELLO D1

MODELLO DI AUTOCERTIFICAZIONE RICHIESTA DI ASSEGNAZIONE DEL LIVELLO DI CLASSIFICA LR 26/1994 art. 32

Riservato alle aziende già autorizzate alla data di pubblicazione della deliberazione relativa alla classifica delle aziende agrituristiche o alle aziende che richiedono l'aggiornamento della classifica durante il periodo di validità dell'autorizzazione.

All'Amministrazione Comunale di _____

MODELLO DI AUTOCERTIFICAZIONE RICHIESTA DI ASSEGNAZIONE DEL LIVELLO DI CLASSIFICA

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a _____
il _____
residente _____
nel Comune di _____
(Prov. _____) Via _____
Frazione o località _____
c.a.p. _____ Tel. _____ in
qualità di (1) _____
dell'agriturismo _____ con sede nel
Comune di _____
Via/Località _____ c.a.p.
_____ Tel. _____

autorizzato dal Comune di _____
in data _____ alle seguenti attività:

- Ospitalità in camere per n. _____ posti letto
- Ospitalità in spazi aperti per n. _____ piazzole
- Somministrazione di n. _____ pasti

DICHIARA (2)

che l'agriturismo _____

- possiede i requisiti obbligatori previsti nella tabella 1, riquadro 1.1 del presente modello - dotazioni e servizi minimi per le camere da letto

- possiede i requisiti obbligatori previsti nella tabella 1, riquadro 1.2 del presente modello - dotazioni e servizi minimi per gli appartamenti

- possiede i requisiti obbligatori previsti nella tabella 1, riquadro 1.3 del presente modello - dotazioni e servizi minimi per le aziende autorizzate per le attività di cui all'art. 2, comma 2, lettera b della LR 26/1994

- di possedere i requisiti fungibili strutturali e caratteristici segnalati dal sottoscritto nella tabella 2 del presente modello

DICHIARA

quindi di possedere tutti i requisiti obbligatori per la specifica attività ai fini dell'attribuzione della prima margherita e di possedere i seguenti punteggi relativi ai requisiti fungibili: requisiti fungibili strutturali punti _____ requisiti fungibili caratteristici punti _____

CHIEDE

pertanto, ai sensi della deliberazione della Giunta regionale n. _____ del _____, che all'agriturismo _____

sia assegnato il seguente livello di classifica:

MARGHERITE N. (1) (2) (3) (4) (5)

data _____

Firma _____

(Il titolare o legale
rappresentante)

(1) titolare, legale rappresentante

(2) barrare la voce che riguarda i requisiti legati alle attività autorizzate

TABELLA 1

REQUISITI OBBLIGATORI

1.1 DOTAZIONI E SERVIZI MINIMI PER LE CAMERE DA LETTO. DOTAZIONI

Biancheria da letto (cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona). Arredo camera (letto, armadio con cassetti o armadio e cassettiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o poltrona per posto letto, almeno due punti luce, un tavolo). Dotazione bagno (lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino). Contenitore rifiuti solidi. Attrezzatura pronto soccorso in locali comuni all'interno dell'azienda. Tabella informazioni in locali comuni con i numeri di telefono per emergenza.

SERVIZI MINIMI GARANTITI

Pulizia ambienti ad ogni cambio di ospite, cambio di biancheria ogni cambio di ospite e comunque almeno una volta alla settimana. Assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi, ospiti in azienda.

1.2 DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER CIASCUN APPARTAMENTO DOTAZIONI

Biancheria (cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona, asciugamani da cucina). Arredo appartamento (letto, armadio con cassetti o armadio e cassettiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o poltrona per posto letto, punti luce nei vani, tavolino). Attrezzatura e dotazione della cucina (punto cottura 2 fuochi, stoviglie, frigorifero, lavandino, scolapiatti, tavolo con sedie pari al numero di posti letto, due piatti per ospite, posateria completa per ogni ospite, una tazza da prima colazione per ciascun ospite, una tazza caffè per ciascun ospite). Dotazione bagno (lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino). Contenitore rifiuti solidi. Attrezzatura pronto soccorso in locali comuni all'interno dell'azienda. Tabella informazioni in locali comuni con i numeri di telefono per emergenza. Attrezzatura per la pulizia dei locali (scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio).

SERVIZI MINIMI GARANTITI Pulizia ambienti ad ogni cambio di ospite, cambio di biancheria ogni cambio di ospite e comunque almeno una volta alla settimana. Assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi, ospiti in azienda.

1.3 DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER LE AZIENDE AUTORIZZATE PER LE ATTIVITA' DI CUI ALL'ART. 2, LETT. B), DELLA LR 26/1994 (AGRICAMPEGGIO).

Dotazione bagno (lavabo, wc, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino). Contenitore rifiuti solidi. Attrezzatura pronto soccorso in locali comuni. Tabella informazioni in locali comuni con i numeri di telefono per emergenza. Assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi, ospiti in azienda.

TABELLA 2

REQUISITI FUNGIBILI

2.1. REQUISITI FUNGIBILI STRUTTURALI requisiti punteggi posseduti (3) (4)

DOTAZIONI Riscaldamento autonomo sia in camere che in appartamento Spazi aziendali comuni: Sala ricreativa adibita anche a ristorazione oppure in alternativa Sala ricreativa distinta dalla sala Ristorazione Illuminazione esterna degli edifici o Illuminazione degli spazi esterni oppure in alternativa Illuminazione sia degli spazi esterni che degli edifici Locale lavanderia attrezzato e stiratura 1 bagno ogni 4 posti letto autorizzati oppure in alternativa 1 bagno ogni 3 posti letto autorizzati oppure in alternativa Bagno ogni 2 posti letto

autorizzati con presenza del bagno in tutte le camere Bagno accessibile a portatori di handicap Telefono per chiamare all'esterno e ricevere chiamate oppure in alternativa Telefono indipendente in tutti gli alloggi Segnaletica per l'indicazione dei servizi e delle pertinenze aziendali Segnaletica per l'indicazione della viabilità interna Punto grill e/o forno esterno per cucinare all'aperto Locale attrezzato per la vendita dei prodotti Presenza della piscina oppure in alternativa se la piscina è coperta Campo bocce Campo attrezzato di tiro con l'arco Presenza di un campo da tennis Altre attrezzature per attività sportive all'aperto

SERVIZI Servizio di ristorazione: prima colazione oppure in alternativa trattamento di mezza pensione oppure in alternativa trattamento di pensione completa servizio di degustazione

TOTALE PUNTEGGI REQUISITI

FUNGIBILI STRUTTURALI _____

(3) *Segnare con una x il requisito posseduto*

(4) *I punteggi sono quelli riportati nell'allegato B) della deliberazione relativa alla classificazione delle aziende agrituristiche*

2.2. REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI requisiti punteggi posseduti (3) (4)

Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale in tutti gli alloggi Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale in locali comuni Spazio esterno arredato con tavolo e sedie comune o adeguatamente delimitato per ciascun appartamento Parco giochi per bambini con almeno tre giochi (scivolo, altalena verticale o orizzontale ecc..) Percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato Percorso sportivo attrezzato e segnalato con istruzioni per corretta utilizzazione Area specializzata con esposizione di attrezzi connessi all'agricoltura con adeguata segnalazione e disponibilità a visite didattiche guidate Organizzazione di visite guidate alle attività aziendali Lago di pesca sportiva Maneggio per l'addestramento alle attività equestri Passeggiate a cavallo oppure in alternativa Trekking a cavallo Trekking a piedi o passeggiate Trekking in bicicletta Biciclette e/o mountain bike Canoe Corsi finalizzati alla conoscenza della cucina tipica regionale Corso di degustazione (conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici) Corso di artigianato tipico Organizzazione di altre attività didattiche in azienda per gruppi o categorie specifiche non inferiori a 6 persone Presenza nel menù di almeno due piatti caratteristici della cucina regionale, legati alle antiche tradizioni contadine Fabbricati aziendali classificabili come edifici storici e di pregio Inserimento dell'azienda in un'area protetta Allevamenti caratteristici del territorio Coltivazioni a D.O.C., D.O.C.G., D.O.P. o I.G.P. o comunque coltivazioni tipiche regionali destinate alla produzione aziendale di alimenti caratteristiche tradizionali Strutture di verde architettonico Accoglienza degli ospiti da parte del titolare, almeno 8 ore oppure in alternativa

Accoglienza degli ospiti da parte di un addetto dell'azienda Trasformazione di prodotti tipici in azienda per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta ottenuti da materie prime di produzione aziendale (punteggi sommabili) olio Vino formaggi Salumi conserve di origine animale conserve di origine vegetale miele e prodotti apistici prodotti secondari del bosco e del sottobosco (castagne, fragole, lamponi, mirtilli) e funghi tartufi altri prodotti tipici regionali Vendita diretta di prodotti freschi Vendita diretta di prodotti trasformati e confezionati fuori azienda ottenuti con l'impiego di materie prime aziendali Produzione e vendita di prodotti biologici Presenza all'interno dell'azienda di strutture e attrezzature legate ai processi produttivi e alle attività dell'agricoltura di montagna minacciate dal rischio di cessazione e di scomparsa Azienda aderente a progetti di lotta guidata o di coltivazione integrata Aziende agrituristiche venatorie Presenza del forno a legna Qualifiche professionali possedute dal titolare, da un suo familiare operatore agrituristico imprenditore agricolo iscritto alla seconda sezione dell'albo di cui alla LR 6/1994 enologo o sommelier assaggiatore di olio di oliva cuoco guida ambientale guida turistica diploma o attestato lingue estere conoscenze lingue estere per madre lingua raccogliatore abituale dei prodotti del bosco e del sottobosco a scopo economico Tesserino di autorizzazione alla ricerca e raccolta dei tartufi altre qualifiche di oggetto interesse agrituristico documentabili Se le medesime qualifiche, ad esclusione della qualifica di imprenditore agricolo che ai fini dell'attribuzione del punteggio deve essere posseduta dal titolare dell'attività agrituristica o da uno dei suoi familiari, sono possedute da personale alle dipendenze dell'azienda per ogni qualifica il punteggio che viene attribuito è uguale a punti 1 Azienda agrituristica che rifiuta la presenza di animali domestici portati dall'ospite, da sottrarre punti 2

TOTALE PUNTEGGI REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI _____

(3) Segnare con una x il requisito posseduto

(4) I punteggi sono quelli riportati nell'allegato B) della deliberazione relativa alla classificazione delle aziende agrituristiche

NOTE PER LA COMPILAZIONE DEL MODELLO DI AUTOCERTIFICAZIONE COMPILAZIONE TABELLA 1

Per una corretta interpretazione dei requisiti è necessario fare riferimento alla legenda esplicativa riportata all'allegato C) della deliberazione relativa alla classificazione delle aziende agrituristiche. L'azienda deve possedere i requisiti obbligatori elencati nei riquadri della tabella 1 del presente modello che riguardano le attività svolte (ospitalità in camere, ospitalità in appartamenti, agriturismo). Per ottenere la prima margherita le aziende devono dichiarare di possedere tutti i

requisiti obbligatori rapportati alla specifica attività, cioè:

- le aziende che sono autorizzate all'ospitalità in camere, devono possedere tutti i requisiti obbligatori previsti al riquadro 1.1 della tabella 1

- le aziende che sono autorizzate all'ospitalità in appartamenti, devono possedere tutti i requisiti obbligatori previsti al riquadro 1.2 della tabella 1

- le aziende autorizzate ai sensi dell'art. 2, comma 2, lett. b) della LR 26/1994 (agriturismo) devono possedere tutti i requisiti obbligatori previsti al riquadro 1.3 della tabella 1

- le aziende che sono autorizzate all'ospitalità in appartamenti e in camere, devono possedere tutti i requisiti

obbligatori previsti al riquadro 1.1 e 1.2 della tabella 1

- le aziende che sono autorizzate all'ospitalità in appartamenti e/o in camere e/o in agriturismo, devono possedere tutti i requisiti obbligatori previsti al riquadro 1.1, 1.2 e 1.3 della tabella 1

COMPILAZIONE TABELLA 2

Per l'attribuzione di un numero di margherite superiore alla prima margherita le aziende devono possedere ulteriori requisiti: requisiti fungibili strutturali e requisiti fungibili caratteristici Devono essere indicati con una X i requisiti posseduti dall'azienda e i relativi punteggi Per una corretta interpretazione dei requisiti è necessario fare riferimento alla legenda esplicativa riportata all'allegato C) della deliberazione relativa alla classificazione delle aziende agrituristiche punteggi relativi ai requisiti fungibili sono elencati nell'allegato B) alla deliberazione relativa alla classificazione delle aziende agrituristiche

La tabella 2 è costituita da due riquadri:

2.1 riferito ai requisiti fungibili strutturali

2.2 riferito ai requisiti fungibili caratteristici

Nell'ultima riga di entrambi i riquadri deve essere indicato il punteggio complessivo dei requisiti fungibili strutturali e caratteristici. Tali totali devono essere riportati nella richiesta di assegnazione del livello di classifica. La richiesta del numero di margherite (livello di classifica), che deve essere presentata al Comune in cui è situata l'azienda avviene sulla base dello schema qui sotto riportato:

NUMERO REQUISITI REQUISITI FUNGIBILI MARGHERITE OBBLIGATORI REQUISITI REQUISITI STRUTTURALI CARATTERISTICI

1 Margherita possesso di tutti i requisiti obbligatori

2 Margherite possesso di almeno 6 punti almeno 10 punti tutti i requisiti obbligatori

3 Margherite possesso di almeno 12 punti almeno 15 punti tutti i requisiti obbligatori

4 Margherite possesso di almeno 18 punti almeno 30 punti tutti i requisiti obbligatori

5 Margherite possesso di almeno 26 punti almeno 40 punti tutti i requisiti obbligatori

MODELLO D2 MODELLO DI
AUTOCERTIFICAZIONE RICHIESTA DI
ASSEGNAZIONE DEL LIVELLO DI CLASSIFICA
LR 26/1994 art. 32

Riservato alle aziende che richiedono l'autorizzazione allo svolgimento dell'attività agrituristica successivamente alla data di pubblicazione della delibera relativa alla classifica o che presentano domanda di rinnovo all'esercizio dell'attività agrituristica DA PRESENTARE A INTEGRAZIONE DELLA DOMANDA DI CUI ALL'ART. 14 DELLA LR 26/1994 All'Amministrazione Comunale di _____

MODELLO DI AUTOCERTIFICAZIONE
RICHIESTA DI ASSEGNAZIONE DEL LIVELLO
DI CLASSIFICA

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a _____ i _____
residente _____

_____ nel Comune di _____

(Prov. _____) Via _____

Frazione o località _____

c.a.p. _____ Tel. _____

in qualità di (1) _____

dell'agriturismo con sede nel Comune di _____

_____ Via/Località _____

_____ c.a.p. _____

_____ Tel. _____

_____ che ha presentato

- domanda per il rilascio di autorizzazione ad esercitare l'attività agrituristica in data _____

- richiesta di rinnovo ad esercitare l'attività agrituristica per le seguenti attività:

- Ospitalità in camere per n. _____ posti letto

- Ospitalità in spazi aperti per n. _____ piazzole

- Somministrazione di n. _____ pasti.

DICHIARA (2)

che l'azienda agrituristica _____

- possiede i requisiti obbligatori previsti nella tabella 1, riquadro 1.1 del presente modello - dotazioni e servizi minimi per le camere da letto;

- possiede i requisiti obbligatori previsti nella tabella 1, riquadro 1.2 del presente modello - dotazioni e servizi minimi per gli appartamenti;

- possiede i requisiti obbligatori previsti nella tabella 1, riquadro 1.3 del presente modello - dotazioni e servizi minimi per le aziende autorizzate a svolgere attività di agriturismo;

- possiede i requisiti fungibili strutturali e caratteristici segnalati dal sottoscritto nella tabella 2 del presente modello;

DICHIARA

quindi che l'azienda possiede tutti i requisiti obbligatori per la specifica attività ai fini dell'attribuzione della prima margherita e di possedere i seguenti punteggi relativi ai requisiti fungibili requisiti fungibili strutturali punti _____ requisiti fungibili caratteristici punti _____

CHIEDE

pertanto ai sensi della deliberazione di Giunta regionale n. _____ del _____, che all'agriturismo _____ sia assegnato il seguente livello di classifica:

MARGHERITE N. (1) (2) (3) (4) (5)

data _____

Firma _____

(Il titolare o legale rappresentante)

(1) titolare, legale rappresentante

(2) barrare la voce che riguarda i requisiti legati alle attività autorizzate

TABELLA 1 ELENCO DEI REQUISITI
OBBLIGATORI

Strutture e dotazione considerate obbligatorie ed essenziali per l'attribuzione della prima margherita.

1.1 DOTAZIONI E SERVIZI MINIMI PER LE
CAMERE DA LETTO DOTAZIONI

Biancheria da letto (cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona) Arredo camera (letto, armadio con cassetti o armadio e cassettiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o poltrona per posto letto, almeno due punti luce, un tavolo). Dotazione bagno (lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino). Contenitore rifiuti solidi. Attrezzatura pronto soccorso in locali comuni all'interno dell'azienda. Tabella informazioni in locali comuni con i numeri di telefono per emergenza.

SERVIZI MINIMI GARANTITI Pulizia ambienti ad ogni cambio di ospite, cambio di biancheria ogni cambio di ospite e comunque almeno una volta alla settimana. Assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi, ospiti in azienda.

1.2 DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER
CIASCUN APPARTAMENTO DOTAZIONI

Biancheria (cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona, asciugamani da cucina). Arredo appartamento (letto, armadio con cassetti o armadio e cassettiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o poltrona per posto letto, punti luce nei vani, tavolino). Attrezzatura e dotazione della cucina (punto cottura 2 fuochi, stoviglie, frigorifero, lavandino, scolapiatti, tavolo con sedie pari al

numero di posti letto, due piatti per ospite, posateria completa per ogni ospite, una tazza da prima colazione per ciascun ospite, una tazza caffè per ciascun ospite). Dotazione bagno (lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino). Contenitore rifiuti solidi. Attrezzatura pronto soccorso in locali comuni all'interno dell'azienda. Tabella informazioni in locali comuni con i numeri di telefono per emergenza. Attrezzatura per la pulizia dei locali (scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio).

SERVIZI MINIMI GARANTITI Pulizia ambienti ad ogni cambio di ospite, cambio di biancheria ogni cambio di ospite e comunque almeno una volta alla settimana. Assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi, ospiti in azienda.

1.3 DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER LE AZIENDE AUTORIZZATE PER LE ATTIVITA' DI CUI ALL'ART. 2, COMMA 2, LETT. B) DELLA LR 26/1994 (AGRICAMPEGGIO).

Dotazione bagno (lavabo, wc, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, sapone, cestino). Contenitore rifiuti solidi. Attrezzatura pronto soccorso in locali comuni. Tabella informazioni in locali comuni con i numeri di telefono per emergenza. Assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi, ospiti in azienda.

TABELLA 2 REQUISITI FUNGIBILI

2.1. REQUISITI FUNGIBILI STRUTTURALI requisiti punteggi posseduti (3) (4)

DOTAZIONI Riscaldamento autonomo sia in camere che in appartamento Spazi aziendali comuni:

Sala ricreativa adibita anche a ristorazione oppure in alternativa Sala ricreativa distinta dalla sala ristorazione Illuminazione esterna degli edifici o Illuminazione degli spazi esterni oppure in alternativa Illuminazione sia degli spazi esterni che degli edifici Locale lavanderia attrezzato e stiratura 1 bagno ogni 4 posti letto autorizzati oppure in alternativa 1 bagno ogni 3 posti letto autorizzati oppure in alternativa Bagno ogni 2 posti letto autorizzati con presenza del bagno in tutte le camere Bagno accessibile a portatori di handicap Telefono per chiamare all'esterno e ricevere chiamate oppure in alternativa Telefono indipendente in tutti gli alloggi Segnaletica per l'indicazione dei servizi e delle pertinenze aziendali Segnaletica per l'indicazione della viabilità interna Punto grill e/o forno esterno per cucinare all'aperto Locale attrezzato per la vendita dei prodotti Presenza della piscina oppure in alternativa se la piscina è coperta Campo bocce Campo attrezzato di tiro con l'arco Presenza di un campo da tennis Altre attrezzature per attività sportive all'aperto

SERVIZI Servizio di ristorazione: prima colazione oppure in alternativa trattamento di mezza

pensione oppure in alternativa trattamento di pensione completa Servizio di degustazione

TOTALE PUNTEGGI REQUISITI FUNGIBILI STRUTTURALI _____

(3) Segnare con una x il requisito posseduto

(4) I punteggi sono quelli riportati nell'allegato B) della deliberazione relativa alla classificazione delle aziende agrituristiche

2.2. REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI

requisiti punteggi posseduti (3) (4) Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale in tutti gli alloggi Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale in locali comuni Spazio esterno arredato con tavolo e sedie comune o adeguatamente delimitato per ciascun appartamento Parco giochi per bambini con almeno tre giochi (scivolo, altalena verticale o orizzontale, ecc.) Percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato Percorso sportivo attrezzato e segnalato con istruzioni per corretta utilizzazione Area specializzata con esposizione di attrezzi connessi all'agricoltura con adeguata segnalazione e disponibilità a visite didattiche guidate Organizzazione di visite guidate alle attività aziendali Lago di pesca sportiva Maneggio per l'addestramento alle attività equestri Passeggiate a cavallo oppure in alternativa Trekking a cavallo Trekking a piedi o passeggiate Trekking in bicicletta Biciclette e/o mountain bike

Canoe Corsi finalizzati alla conoscenza della cucina tipica regionale Corso di degustazione (conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici) Corso di artigianato tipico Organizzazione di altre attività didattiche in azienda per gruppi o categorie specifiche non inferiori a 6 persone Presenza nel menù di almeno due piatti caratteristici della cucina regionale, legati alle antiche tradizioni contadine Fabbricati aziendali classificabili come edifici storici e di pregio Inserimento dell'azienda in un'area protetta Allevamenti caratteristici del territorio Coltivazioni a D.O.C., D.O.C.G., D.O.P. o I.G.P. o comunque coltivazioni tipiche regionali destinate alla produzione aziendale di alimenti caratteristiche tradizionali Strutture di verde architettonico Accoglienza degli ospiti da parte del titolare, almeno 8 ore oppure in alternativa Accoglienza degli ospiti da parte di un addetto dell'azienda Trasformazione di prodotti tipici in azienda per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta ottenuti da materie prime di produzione aziendale (punteggi sommabili) olio vino formaggi salumi conserve di origine animale conserve di origine vegetale miele e prodotti apistici prodotti secondari del bosco e del sottobosco (castagne, fragole, lamponi, mirtilli) e funghi tartufi altri prodotti tipici regionali Vendita diretta di prodotti freschi Vendita diretta di prodotti trasformati e confezionati fuori azienda ottenuti con l'impiego di materie prime aziendali Produzione e vendita di

prodotti biologici Presenza all'interno dell'azienda di strutture e attrezzature legate ai processi produttivi e alle attività dell'agricoltura di montagna minacciate dal rischio di cessazione e di scomparsa Azienda aderente a progetti di lotta guidata o di coltivazione integrata Aziende agrituristiche venatorie Presenza del forno a legna Qualifiche professionali possedute dal titolare, da un suo familiare operatore agrituristico imprenditore agricolo iscritto alla seconda sezione dell'albo di cui alla LR 6/1994 enologo o sommelier assaggiatore di olio di oliva cuoco guida ambientale guida turistica diploma o attestato lingue estere conoscenze lingue estere per madre lingua raccoglitore abituale dei prodotti del bosco e del sottobosco a scopo economico Tesserino di autorizzazione alla ricerca e raccolta dei tartufi altre qualifiche di oggetto interesse agrituristico documentabili Se le medesime qualifiche, ad esclusione della qualifica di imprenditore agricolo che ai fini dell'attribuzione del punteggio deve essere posseduta dal titolare dell'attività agrituristica o da uno dei suoi familiari, sono possedute da personale alle dipendenze dell'azienda per ogni qualifica il punteggio che viene attribuito è uguale a punti 1 Azienda agrituristica che rifiuta la presenza di animali domestici portati dall'ospite, da sottrarre punti 2

TOTALE PUNTEGGI REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI

(3) Segnare con una x il requisito posseduto

(4) I punteggi sono quelli riportati nell'allegato B) della deliberazione relativa alla classificazione delle aziende agrituristiche

NOTE PER LA COMPILAZIONE DEL MODELLO DI AUTOCERTIFICAZIONE COMPILAZIONE TABELLA 1

Per una corretta interpretazione dei requisiti è necessario fare riferimento alla legenda esplicativa riportata all'allegato C) della deliberazione relativa alla classificazione delle aziende agrituristiche. L'azienda deve possedere i requisiti obbligatori elencati nei riquadri della tabella 1 del presente modello che riguardano le attività svolte (ospitalità in camere, ospitalità in appartamenti, agriturismo). Per ottenere la prima margherita le aziende devono dichiarare di possedere tutti i requisiti obbligatori rapportati alla specifica attività, cioè: - le aziende che sono autorizzate all'ospitalità in camere, devono possedere tutti i requisiti obbligatori previsti al riquadro 1.1 della tabella 1; - le aziende che sono autorizzate all'ospitalità in appartamenti, devono possedere tutti i requisiti obbligatori previsti al riquadro 1.2 della tabella 1;

- le aziende autorizzate ai sensi dell'art. 2 comma 1 lett. b) della LR 26/1994 (agriturismo) devono possedere tutti i requisiti obbligatori previsti al riquadro 1.3 della tabella 1;

- le aziende che sono autorizzate all'ospitalità in appartamenti e in camere, devono possedere tutti i requisiti obbligatori previsti al riquadro 1.1 e 1.2 della tabella 1;

- le aziende che sono autorizzate all'ospitalità in appartamenti e/o in camere e/o in agriturismo, devono possedere tutti i requisiti obbligatori previsti al riquadro 1.1, 1.2 e 1.3 della tabella 1.

COMPILAZIONE TABELLA 2

Per l'attribuzione di un numero di margherite superiore alla prima margherita le aziende devono possedere ulteriori requisiti: requisiti fungibili strutturali e requisiti fungibili caratteristici. Devono essere indicati con una X i requisiti posseduti dall'azienda e i relativi punteggi. Per una corretta interpretazione dei requisiti è necessario fare riferimento alla legenda esplicativa riportata all'allegato C) della deliberazione relativa alla classificazione delle aziende agrituristiche. I punteggi relativi ai requisiti fungibili sono elencati nell'allegato B) alla deliberazione relativa alla classificazione delle aziende agrituristiche. La tabella 2 è costituita da due riquadri:

2.1 riferito ai requisiti fungibili strutturali

2.2 riferito ai requisiti fungibili caratteristici. Nell'ultima riga di entrambi i riquadri deve essere indicato il punteggio complessivo dei requisiti fungibili strutturali e caratteristici.

Tali totali devono essere riportati nella tabella 3, riassuntiva dei punteggi posseduti dall'azienda.

La richiesta del numero di margherite (livello di classifica), che deve essere presentata al Comune in cui è situata l'azienda avviene sulla base dello schema qui sotto riportato:

NUMERO REQUISITI REQUISITI FUNGIBILI MARGHERITE OBBLIGATORI REQUISITI REQUISITI STRUTTURALI CARATTERISTICI

1 Margherita possesso di tutti i requisiti obbligatori

2 Margherite possesso di almeno 6 punti almeno 10 punti tutti i requisiti obbligatori

3 Margherite possesso di almeno 12 punti almeno 15 punti tutti i requisiti obbligatori

4 Margherite possesso di almeno 18 punti almeno 30 punti tutti i requisiti obbligatori

5 Margherite possesso di almeno 26 punti almeno 40 punti tutti i requisiti obbligatori

note

Id. 1.443