ALLEGATO A)
(Articolo 12 comma 1)

LINEE GUIDA PER L'ATTRIBUZIONE DELLA CLASSIFICAZIONE IN AGRITURISMO NELLA REGIONE PIEMONTE

Ai sensi del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali n. 1720 del 13 febbraio 2013 recante "Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche" pubblicato sulla G.U. n. 54 del 5/3/2013 la Regione Piemonte provvede alla definizione dei criteri di classificazione delle aziende agrituristiche secondo lo schema sotto riportato.

Attualità e funzioni della classificazione nell'agriturismo.

1. Scopi della classificazione

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

- rappresentare armonicamente, in un unico sistema di requisiti, punteggi e soglie di accesso, lo spirito e la "personalità" dell'agriturismo italiano 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 "attese" più significative di chi sceglie l'agriturismo per le proprie vacanze;
- tenere presenti le più comuni e diffuse caratteristiche di comfort del servizio agrituristico, non sempre coincidenti con quelle attese dai frequentatori di altre strutture turistiche;
- non considerare requisiti relativi a servizi, strutture o aspetti caratterizzanti altre forme di turismo, che risultano disarmonici e non allineati con le peculiarità dell'agriturismo italiano (questi aspetti possono essere "descritti" dalle aziende agrituristiche attraverso i propri canali di comunicazione e promozione);
- prendere in considerazione anche aspetti relativi al contesto paesistico-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, come già avviene per la classificazione delle aziende alberghiere, 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.

Per una agevole lettura da parte del pubblico, è opportuno che la classificazione delle aziende agrituristiche sia il più possibile assimilabile alla classificazione delle aziende alberghiere e dei complessi ricettivi all'aperto, non tanto nella scelta dei requisiti, quanto piuttosto nel fare in modo che i requisiti medesimi rispondano efficacemente alla "soddisfazione" dell'ospite.

Si ritiene, pertanto, che le categorie di classificazione debbano essere cinque, come avviene per le altre strutture ricettive e che, per necessaria immediata identificazione del settore agrituristico, il

simbolo che esprime le categorie debba essere diverso dalle stelle, utilizzate per le altre strutture ricettive.

2. Procedura di classificazione

La procedura di classificazione delle aziende agrituristiche della Regione Piemonte prevede una autodichiarazione della classe (l'azienda si attribuisce la categoria di classificazione attraverso la compilazione di un modulo recante un insieme di requisiti e le necessarie istruzioni per attribuire la categoria). Gli uffici comunali territorialmente competenti provvedono, nell'ambito dei poteri di vigilanza e controllo, all'accertamento della veridicità dei requisiti autocertificati.

3. Scelta dei requisiti

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

4. Distinzione fra classificazione e qualificazione

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

5. Distinzione fra classificazione e informazione

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.
Incrociando la categoria di classificazione con l'informazione sui servizi offerti dall'azienda e sui prezzi, il pubblico potrà compiere la propria scelta con una ragionevole disponibilità di elementi significativi.

6. Classificazione e norme

Le norme (leggi e regolamenti regionali) stabiliscono le regole di base che occorre rispettare nella prestazione di ciascun servizio agrituristico. La classificazione, fermo restando il rispetto preventivo 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.

7. Quali aziende agrituristiche classificare

L'azienda agrituristica può offrire i seguenti servizi:

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

Sono soggette a classificazione, come già avviene per altri settori dell'offerta turistica, le aziende che offrono servizio di pernottamento, con o senza la prestazione di altri servizi.

8. Requisiti peculiari dell'agriturismo

Comfort, articolazione e completezza dei servizi disegnano un sistema di requisiti sostanzialmente simile a quello previsto per le altre forme di ospitalità alberghiera. Vi sono tuttavia, nella scelta del soggiorno in un agriturismo, delle aspettative particolari da parte dell'ospite che sono state valorizzate in questo schema di classificazione.

9. Requisiti non omogenei

Le caratteristiche delle strutture abitative e dei locali di accoglienza dell'azienda agrituristica sono spesso disomogenee, data la diversità dei territori, della storia, delle tipologie edilizie e delle strutture disponibili. E' necessario che la classificazione vada oltre la molteplicità delle casistiche aziendali individuando, per quanto possibile, requisiti da esse indipendenti.

10. Significato della classificazione ai fini della comprensione del consumatore

Il presente sistema di classificazione prevede cinque classi che corrispondono, nella percezione del consumatore-utente, ai seguenti significati:

Categoria **1 simbolo** - Azienda che offre soltanto le attrezzature e i 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 offre caratteristiche superiori all'ordinario.

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.

11. Procedura di classificazione delle aziende agrituristiche

La classificazione delle aziende agrituristiche si riferisce, come peraltro previsto dalla classificazione di altri settori dell'offerta turistica, ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno e pernottamento (in camere, alloggi e/o spazi all'aperto). 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.

La classificazione è articolata in cinque categorie ed evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli (nel caso di specie, i girasoli) cosi come già avviene per la classificazione delle

aziende alberghiere, dei complessi ricettivi all'aperto e dei bed&breakfast (da 1 a 5 stelle a seconda della relativa tipologia ricettiva).

I requisiti per la classifica sono ordinati in 7 sezioni tematiche
contesto aziendale e paesaggistico
requisiti generali e di gestione
Servizi e dotazioni degli alloggi
Servizi e dotazioni dell'agricampeggio
Servizi di ristorazione e somministrazione
Servizi ed attività ricreative
Attività agricole e di produzione tipica

A ciascun requisito corrisponde un punteggio compreso tra 0,5 e 5. Alcuni requisiti, considerata la loro importanza per l'accesso alle classi più alte sono indicati come requisiti speciali. Il possesso di una quota significativa dei 31 requisiti speciali dà accesso alle classi più alte (quarta e quinta). Uno solo di essi (il rapporto tra numero di bagni e posti letto) è considerato essenziale

L'inquadramento dell'azienda agrituristica nella rispettiva classe è determinato sulla base di un punteggio complessivo e del possesso di una quota di requisiti speciali.

Il massimo punteggio assegnabile è pari a 100 punti così suddivisi:

1. contesto aziendale e paesaggistico	15	
2. requisiti generali e di gestione	20	
3./A Servizi e dotazioni degli alloggi	25	
3/B Servizi e dotazioni dell'agricampeggio		(25)
4. Servizi di ristorazione e somministrazione	15	
5. Servizi ed attività ricreative	10	
6. Attività agricole e di produzione tipica	15	
TOTALE	100	

Nel caso in cui l'azienda offra contemporaneamente alloggio e agricampeggio il punteggio risultante è definito dalla media delle due sezioni.

L'attribuzione della categoria di classificazione è determinata dal raggiungimento di soglie minime di punteggio per quattro gruppi di requisiti:
Generali - Tutte le aziende - Sezioni 1, 2, 5 e 6.
Alloggio - Aziende che effettuano questo servizio - Sezione 3/A
Campeggio - Aziende che effettuano questo servizio - Sezione /B
Ristorazione - Aziende che effettuano questo servizio - Sezione 4

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 1 simbolo:
requisiti minimi di legge.

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 2 simboli:

Requisiti	**Minimo punteggio**
Generali	9
Alloggio (se effettuato)	4
Campeggio (se effettuato)	4
Ristorazione (se effettuato)	4

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 3 simboli (**):

Requisiti	**Minimo punteggio (**)**
Generali	20
Alloggio (se effettuato)	8
Campeggio (se effettuato)	8
Ristorazione (se effettuato)	8

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 4 simboli (**):

Requisiti	**Minimo punteggio (**)**
Generali	30
Alloggio (se effettuato)	12
Campeggio (se effettuato)	12
Ristorazione (se effettuato)	10

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 5 simboli (***):

Requisiti	**Minimo punteggio (***)**
Generali	45
Alloggio (se effettuato)	15
Campeggio (se effettuato)	15
Ristorazione (se effettuato)	12

(*) E' obbligatorio il requisito speciale 3.4
(**) Sono richiesti almeno 15 requisiti speciali (obbligatorio il requisito 3.5)
(***) Sono richiesti almeno 20 requisiti speciali (obbligatorio il requisito 3.5)

ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 9, COMMA 2 DELLA LEGGE 96/2006, RECANTE "DISCIPLINA DELL'AGRITURISMO" E DELL'ARTICOLO 12, COMMA 4, DELLA L.R. 2/2015.

PROCEDURA DI APPLICAZIONE A LIVELLO REGIONALE DEI CRITERI DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

REGIONE PIEMONTE

In conformità a quanto previsto dall'ex Osservatorio Nazionale dell'Agriturismo, la Regione Piemonte adotta il seguente schema di classificazione valido per le aziende agrituristiche operanti sul proprio territorio.
In linea di principio si tiene conto della tabella riepilogativa dei punteggi e dei requisiti speciali qui di seguito riportata:

					SOGLIE PUNTEGGIO PER I PASSAGGI DI CATEGORIA				REQUISITI SPECIALI		
TEMA	**N.**	**SEZIONE**	**punteggio massimo**	**TOTALE PER SEZIONE**	**II**	**III**	**IV**	**V**	**TOTALE PER SEZIONE**	**IV**	**V**
REQUISITI GENERALI	1	contesto	**15**	87	12	24	35	50	20	8	10
	2	accoglienza	**23**								
	6	dotazioni	**22**								
	7	servizi e	**27**								
ALLOGGIO	3	caratteristich	**22**	22	4	8	12	15	7	3	4
AGRICAMPEGGIO	4	caratteristiche	**24**	24	4	8	12	15	7	3	4
RISTORAZIONE	5	caratteristiche servizio	**28**	28	6	12	16	20	6	3	4
		TOTALE			**26**	**52**	**75**	**100**	**40**	**17**	**22**

L'introduzione di parametri di valutazione riconducibili a peculiarità territoriali, si conforma alle seguenti regole:
a) l'impostazione del sistema unitario di classificazione definito a livello nazionale è recepita, a livello regionale, per quanto riguarda la previsione delle sette sezioni tematiche, dei punteggi complessivi attribuiti a ciascuna sezione, dei requisiti (con i corrispondenti punteggi) non riconducibili a peculiarità territoriali, dei requisiti speciali e delle soglie di ingresso nelle diverse categorie;
b) l'aggiunta di un nuovo requisito con l'attribuzione del relativo punteggio, nonché l'eliminazione e la modifica della descrizione di un requisito esistente, sono state effettuate in base a ragioni connesse all'espressione di peculiarità territoriali significative ai fini della classificazione;
c) l'aggiunta o l'eliminazione di un requisito, è stato compensato con altri punteggi in modo che la somma dei punteggi della sezione tematica interessata non abbia subito variazioni.

Le motivazioni prese in considerazione per l'aggiunta, l'eliminazione o la variazione (di descrizione o punteggio) di un requisito, sono:
- caratteristiche prevalenti delle aziende agricole significativamente difformi dal contesto nazionale; particolare rilevanza, o totale irrilevanza, di alcune attività produttive o di servizio previste nel sistema nazionale di classificazione;
- particolari aspetti strutturali legati ai prevalenti modelli regionali dell'agriturismo;
- necessità di attribuire la qualifica di requisito speciale ad alcuni requisiti ritenuti di particolare importanza nella situazione regionale, in relazione alla configurazione della domanda agrituristica.

A tale scopo è stata predisposta la tabella seguente ove sono riportati i requisiti minimi obbligatori omogenei per l'utilizzo da parte delle aziende agrituristiche a valere sull'intero territorio piemontese previa intesa con le associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello regionale e dell'acquisizione del parere del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali,

	REQUISITO	Punteggio	Requisito speciale	Nuovo Punteggio	Modifica Requisito speciale	Requisito eliminato
	1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO					
1.1	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha., anche frazionato, o in borghi rurali di pregio.	2				
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	1				
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.	1				
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			

	SERVIZIO	Punti	Requisito speciali	Nuovo Punteggio	Modifica Requisito speciale	Requisito eliminato
	2. ACCOGLIENZA E GESTIONE					
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, dimora, domicilia o dispone di un appartamento ad uso esclusivo 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.	2				
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.	2	●			
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura) per un numero di posti auto pari almeno a metà delle unità abitative(camere/appartamenti)	1				
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio é disponibile la carta dei	1				

	servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.					
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2	●			
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	●			
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni dettagliate 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 - 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.	3	●			
2.12	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1	●			
2.13	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente	1				
2.14	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	Punteggio	Requisito speciale	Nuovo Punteggio	Modifica Requisito speciale	Requisito eliminato
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).	1				
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 sevizio igienico completo ogni due camere da letto.	5	● (*)			
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).	1				
3.7	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detergenti 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.	3	●			
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			

(*): requisito speciale indispensabile per l'accesso in III, IV e V classe ad eccezione delle aziende agrituristiche che offrono unicamente servizio di agricampeggio.

	4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO	Nuovo punteggio	Requisito speciale	Nuovo punteggio	Modifica requisito speciale	Requisito eliminato
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, purchè descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico						
4.1	Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	4	●			
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	●			
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore a 60 metri quadrati.	3	●			
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso.	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	E' disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2	●			
4.8	Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 10 ospiti.	1	●			
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa ogni 10 ospiti.	1	●			
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 10 ospiti.	1				
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 10 ospiti.	1				
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 15 ospiti.	1				
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1				
4.14	E' disponibile almeno una presa d'acqua ogni due piazzole.	1				
4.15	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	●			
	TOTALE SEZIONE	24	7			

	5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE	Punteggio	Req. speciale	Nuovo Punteggio	Modifica Requisito speciale	Requisito eliminato
5.1	Ogni sala di ristorazione rispetta i criteri e le modalità di cui all'articolo 6 del Regolamento	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/o somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT e classificati tradizionali, evidenziando tale caratteristica nel menu.	3	●			
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.	2	●			
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	unteggio	Requisito speciale	luovo unteggio	Modifica Requisito speciale	equisito liminato
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), ad esclusione degli spazi riservati di cui al requisito 3.8.	1				
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.4 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	2				
6.4	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				
6.5	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	●			
6.6	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	●			
6.7	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	1				
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 agrituristico-venatoria o faunistico-venatoria.	0,5				
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty farm, ecc.) basati prevalentemente sull'impiego di prodotti naturali propri o locali.	2				
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza	1				

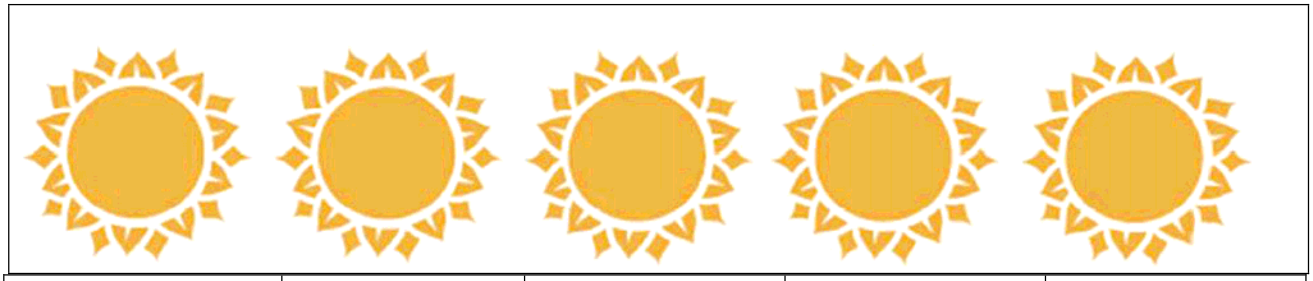
	dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.					
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale	2				
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1				
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	0,5				
6.15	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	●			
	TOTALE SEZIONE	**22**	5			

	7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA	Punt	Req. speciale	Nuovo Punteggio	Modifica Requisito speciale	Requisito eliminato
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	2	●			
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 0,5 ettari).	1				
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).	1				
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 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/o 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.	2				
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,	3				

	conserve di frutta, conserve di carne/pesce).					
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".	1	●			
	TOTALE SEZIONE	27	5			

Che consente di riconoscere la seguente categoria di classifica:

tema	**N.**	**sezione**	**Punteggio ottenuto**	**Totale sezione**	**Requisiti speciali**
Requisiti generali	1	Contesto			
	2	Accoglienza			
	6	Dotazione			
	7	Servizi			
Alloggio	3	Caratteristiche			
Agricampeggio	4	Caratteristiche			
Ristorazione	5	Caratteristiche servizio			



I categoria	II categoria	III categoria	IV categoria	V categoria

Segnare con crocetta la categoria raggiunta

Luogo e Data

_____

FIRMA DEL DICHIARANTE

_____

ALLEGATO A
ALLA DD. NR. 91 DEL 05/04/2016

"11. Procedura di classificazione delle aziende agrituristiche"

La classificazione delle aziende agrituristiche si riferisce, come peraltro previsto per la classificazione di altri settori dell'offerta turistica, ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno e pernottamento (in camere, alloggi e/o spazi all'aperto). 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. Questa è articolata in cinque categorie ed è evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli rappresentati da "girasoli".

I requisiti per la classifica 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, 7 sono in realtà delle sottosezioni in quanto, ai fini dell'applicazione delle soglie di punteggio, rappresentano un unico ambito tematico definito "requisiti generali" caratterizzante il contesto aziendale complessivo a prescindere dai servizi principali di accoglienza, rappresentati quest'ultimi dalle sezioni tematiche 3, 4 e 5 rispettivamente in alloggio, campeggio e ristorazione.

Per ciascuna sezione tematica sono stabiliti punteggi compresi tra 0,5 e 5 che consentono l'accesso alle categorie di classificazione da "due" a cinque" girasoli. La categoria di classificazione "uno" è attribuibile comunque con la trasmissione della SCIA inerente l'attività agrituristica effettuata ai sensi di legge.

Alcuni requisiti, considerata la loro importanza per l'accesso alle classi più alte, sono indicati come requisiti "speciali" ammontanti complessivamente a quaranta (trentanove+uno). Il possesso di una quota significativa di tali requisiti dà accesso alle classi più alte (quarta e quinta). Uno solo di essi (dotazione di servizi igienici in alloggi o in camere) è considerato essenziale per l'accesso alle tre categorie superiori (terza, quarta e quinta).

L'inquadramento dell'azienda agrituristica nella rispettiva categoria è determinato sulla base di un punteggio complessivo minimo e del possesso di una quota di requisiti speciali come di seguito rappresentati:

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 1 simbolo:
requisiti minimi di legge.

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 2 simboli:

Requisiti	**Minimo punteggio**
Generali (sezioni tematiche1,2,6,7)	12
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	6

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 3 simboli (*):

Requisiti	Minimo punteggio
Generali (sezioni tematiche1,2,6,7)	24
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	8
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	8
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	12

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 4 simboli (*):

Requisiti	Minimo punteggio	Nr. minimo req. spec (**)
Generali (sezioni tematiche1,2,6,7)	35	8
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	12	3
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	12	3
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	16	3

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 5 simboli (*):

Requisiti	Minimo punteggio	Nr. minimo req.spec (***)
Generali (sezioni tematiche1,2,6,7)	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 speciale 3.4
(**) Sono richiesti almeno 17 requisiti speciali
(***) Sono richiesti almeno 22 requisiti speciali";