

Criteri generali e procedura per la classificazione delle aziende agrituristiche che offrono servizio di ospitalità

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 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 confortevolezza 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, ma palesemente non in sintonia con la personalità 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 paesaggistico-ambientale in cui si svolgono le attività agrituristiche, in quanto significativi ai fini della percezione positiva che l’ospite medio ha dell’agriturismo.

La classificazione delle aziende agrituristiche deve, come già avviene per la classificazione degli alberghi, 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 facile interpretazione da parte del pubblico, occorre che la classificazione delle aziende agrituristiche sia il più possibile paragonabile alla classificazione degli alberghi e dei campeggi: non necessariamente nella scelta dei requisiti, ma piuttosto nel fare in modo che i requisiti scelti rispondano efficacemente alla composizione della “soddisfazione” dell’ospite “normale”.

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. Scelta dei requisiti

I requisiti scelti per il sistema di classificazione delle aziende agrituristiche sono:

- per quanto possibile, obiettivamente rilevabili dall’azienda in occasione dell’autodichiarazione;
- riconducibili a condizioni di contesto ambientale, comfort e servizi considerati “utili” dalla

maggior parte dei potenziali utenti.

3. Distinzione fra classificazione e qualificazione

La classificazione si basa su “cosa” l’azienda offre, non su “come” lo offre. Si basa dunque su requisiti concretamente rilevabili e prescinde dai comportamenti di gestione, che possono influire sulla qualità dei servizi.

4. 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.

5. 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 dell’ospite che sono specifiche per il settore e in quanto tali sono valorizzate nel sistema di classificazione.

6. 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. La classificazione va oltre la molteplicità delle casistiche aziendali individuando, per quanto possibile, requisiti da esse indipendenti.

7. Significato e caratteristiche della classificazione ai fini della comprensione del consumatore

La classificazione, dando per assoluto “a monte” il rispetto della normativa e disciplina nazionale e regionale, 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.

Il sistema di classificazione è strutturato in 5 categorie ed evidenziato dall’esposizione al pubblico di altrettanti simboli come di seguito riportato:

Categoria 1: 1 girasole

Azienda che offre soltanto le attrezzature e i servizi minimi previsti dalla legge in condizioni di necessaria igiene e funzionalità.

Categoria 2: 2 girasoli

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

Categoria 3: 3 girasoli

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

Categoria 4: 4 girasoli

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: 5 girasoli

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

La categoria di classificazione "uno" è attribuita con il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica effettuato ai sensi di legge.

I requisiti sono ordinati in 7 sezioni tematiche:

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

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

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

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

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

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

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

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

Categoria 2: punteggi minimi per sezione tematica

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

Categoria 3: punteggi minimi per sezione tematica

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

Categoria 4: punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti Spec.
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	35	8
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	12	3
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	12	3
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	16	3
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

Categoria 5: punteggi minimi per sezione tematica

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

Riepilogo punteggi attribuibili per sezione tematica

	punti attribuiti	punti minimi	punti minimi	punti minimi	requisiti speciali minimi	punti minimi	requisiti speciali minimi
		cat. 2	cat. 3	cat. 4		cat. 5	
Sezione Generali							
1 - Contesto aziendale e paesaggistico							
2 - Requisiti generali e di gestione							
6 - Servizi ed attività ricreative							
7 - Attività agricole e di produzione tipica							
<i>punti e requisiti speciali totali</i>		12	24	35	8	50	10
<i>requisiti speciali posseduti</i>							
Sezione Alloggio							
3 - Servizi e dotazioni degli alloggi							
<i>punti e requisiti speciali totali</i>		4	8	12	3	15	4
<i>requisiti speciali posseduti</i>							
Sezione Campeggio							
4 - Servizi e dotazioni dell'agricampeggio							
<i>punti e requisiti speciali totali</i>		4	8	12	3	15	4
<i>requisiti speciali posseduti</i>							
Sezione Ristorazione							
5 - Serv. di ristorazione e somministrazione							
<i>punti e requisiti speciali totali</i>		6	12	16	3	20	4
<i>requisiti speciali posseduti</i>							
Requisito speciale 3.4 (obbligatorio)	•		sì	sì		sì	

8. Procedimento per la classificazione delle aziende agrituristiche

La classificazione è basata su un'autodichiarazione del rappresentante legale dell'azienda che si attribuisce la categoria attraverso la compilazione di apposito modulo, recante un insieme di requisiti.

La classificazione è obbligatoria, come già avviene per altri settori dell'offerta turistica, per le aziende che offrono servizio di pernottamento, con o senza la prestazione di altri servizi. Il pernottamento, infatti, presuppone una soglia minima di permanenza sul posto e di consistenza d'uso dei servizi, tale da attribuire significato alla funzione orientativa e selettiva della classificazione.

L'azienda che presenta al comune competente la segnalazione certificata di inizio attività agrituristica, in attuazione di quanto previsto dall'art. 10 della L.R. n. 4 del 31 marzo 2009, allega anche l'autodichiarazione del possesso dei requisiti per la definizione della classificazione della struttura agrituristica utilizzando l'apposito modulo.

Il comune invia copia dell'autodichiarazione alla Regione Emilia-Romagna, Direzione Generale agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatorie - Servizio Territorio rurale ed attività faunistico-venatorie.

9. Aggiornamento della classificazione a seguito di modifiche dell'attività

Nel caso di presentazione di una variazione di Segnalazione certificata di inizio attività agrituristica, il titolare dell'azienda dovrà dichiarare che non vi sono state variazioni in termini di classificazione rispetto a quanto dichiarato in sede di prima presentazione. In tal caso la classificazione si intenderà riconfermata. Qualora invece si fossero verificate delle variazioni il titolare dovrà presentare una nuova autodichiarazione di classificazione.

10. Classificazione delle aziende nella fase transitoria

Le aziende che alla data di decorrenza dell'applicazione delle presenti disposizioni siano già in possesso della classificazione ottenuta con la metodologia di cui alla deliberazione n. 389 dell' 1 marzo 2000, entro sei mesi, devono ridefinire la classificazione applicando la metodologia qui prevista ed esporre il nuovo marchio.

11. Obblighi, controlli e sanzioni

L'obbligo di cui all' art. 19 comma 1 lettera c) della LR 4/2009 relativo all'esposizione del marchio si intende soddisfatto con l'esposizione dei marchi secondo la rappresentazione di cui all'allegato 2) dell'atto di approvazione delle presenti disposizioni, pena l'applicazione della sanzione di cui alla L.R. n. 4 del 31 marzo 2009 – Art. 20 comma 2 .

Schema di autodichiarazione del possesso dei requisiti per la definizione della classificazione dell'azienda agrituristica

Al Comune di

.....

Il/la sottoscritto/a nato/a a
..... il/...../..... residente in comune di
..... prov. (.....) via/piazza n.
..... CAP, in qualità di rappresentante legale/titolare dell'Azienda agricola
..... con sede legale nel comune di
..... CAP prov. (.....)
via/piazza..... n. telefono CUAA impresa
..... P. I.V.A
AGRITURISMO ubicato nel Comune di
..... CAP prov.(.....) via/piazza
..... n., telefono, e-mail,
sito web, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e
47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni
mendaci, forma e uso di atti falsi, sotto la personale responsabilità,

DICHIARA

- di possedere i requisiti indicati nel "Prospetto per sezioni tematiche: requisiti e punteggi" facente parte della presente dichiarazione, come barrati;
- che a seguito della compilazione del Prospetto, l'azienda agrituristica consegue i punteggi riportati nel "Riepilogo punteggi attribuiti per sezione tematica" in virtù dei quali ottiene il punteggio di girasoli.

....., li

in fede

.....
firma leggibile per esteso

Prospetto per sezioni tematiche: requisiti e punteggi

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

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	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.	3		•		
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc); tali fonti, nel caso di strade (autostrade, urbane di scorrimento ed extraurbane principali) e ferrovie, se presenti, sono a distanza di almeno 0,5 km dal fabbricato principale destinato ad agriturismo e nel caso di aeroporto a 3 km	3	•	•		•
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2		•		
1.4	Insedimenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda. Si ha rilevante impatto paesaggistico quando l'insediamento è chiaramente visibile dal fabbricato agriturismo, senza interposizione di alcun sistema di mitigazione ambientale	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 (Rete Natura 2000) o paesaggistico (zone di cui agli artt. 17, 19, 21, 23 e 25 del Piano Paesistico regionale)	2		•		
1.7	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0,5		•		
1.8	In azienda è presente un impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti eolici e solari che occupano una superficie di oltre 2000 mq.	0,5		•		
1.9	L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti, in coerenza con	0,5		•		

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	le modalità previste dal locale regolamento comunale sulla gestione dei rifiuti urbani e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.					
	TOTALE SEZIONE	15	2			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	2. ACCOGLIENZA E GESTIONE					
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente (risiede, domicilia o dispone di un appartamento in 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	1		•		
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. l'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1		•		
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura) per un numero di posti auto almeno pari alla metà degli alloggi.	1		•		
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio è disponibile la carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze. istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.	3	•	•		•
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	2	•	•		•

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	postazione dedicata.					
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti: - presentazione generale dell'azienda, - attività agricola ed eventuali prodotti in vendita, - attrattive del territorio circostante, - servizi alloggiativi e/o campeggio, - ristorazione - attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza) - percorso per raggiungere l'azienda. A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.	2	•	•		•
2.12	Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).	1		•		
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1	•	•		•
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente o risulta iscritta ad un Club d'eccellenza riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna ai sensi della L.R. n. 4/2009	1		•		
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo (di natura privata: deve essere indicata la certificazione e l'Ente responsabile del riconoscimento)	1	•	•		•
	TOTALE SEZIONE	23	8			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI					
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 (dotati di lavabo, water, bidet e doccia o vasca); tutti gli appartamenti sono dotati di almeno un servizio 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 sono disponibili per gli ospiti 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), ad uso esclusivo.	1		•		
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante), ad uso esclusivo.	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

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO					
	La compilazione di questa sezione tematica non è prevista in caso di area-campeggio con meno di 3 piazzole o di semplice offerta di area di sosta non attrezzata, 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.	2	•	•		•
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	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2	•	•		•
4.8	Nei servizi igienici sono disponibili più di due wc ogni 5 piazzole.	2	•	•		•
4.9	Nei servizi igienici sono disponibili più di due docce ogni 5 piazzole	1	•	•		•
4.10	Nei servizi igienici sono disponibili più di due lavabi per igiene personale ogni 5 piazzole.	1		•		
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 5 piazzole.	1		•		
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 8 piazzole.	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			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE					
5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone	2	•	•		•
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	•	•		•
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2		•		
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria	1		•		
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa e/o aceto 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.	2	•	•		•
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2	•	•		•
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente).	2	•	•		•
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente).	2		•		
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente).	1		•		
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2		•		
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2	•	•		•
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2		•		
	TOTALE SEZIONE	28	6			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE					
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) con esclusione degli spazi riservati già considerati al requisito 3.8.	2		•		
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.7 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	0,5		•		
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	•	•		•
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2		•		
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	2		•		
6.7	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini (almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq).	1,5	•	•		•
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2	•	•		•
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria.	0,5		•		
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty -farm, ecc.) basati prevalentemente sull'impiego di prodotti naturali propri o locali.	0,5		•		
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	2		•		
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale	1		•		
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1		•		
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	1		•		

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
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.).	2	•	•		•
TOTALE SEZIONE		22	5			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA					
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1	•	•		•
7.2	L'azienda è certificata biologica per almeno il 50% della SAU.	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 o aceto, o un frantoio visitabile.	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 UBA 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 UBA tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2		•		
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	1		•		
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della agro-biodiversità iscritta nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di cui all'art. 5 della L.R. n. 1 del 29 gennaio 2008.	2		•		
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	•	•		•
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2		•		
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	3		•		

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
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			