



TABELLA PER IL CALCOLO DELLA CATEGORIA DI CLASSIFICAZIONE

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

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



b03b464d



2. ACCOGLIENZA E GESTIONE		punteggio previsto	requisito speciale	punteggio raggiunto	possesso del requisito
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2			
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	2	●		
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	●		
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1	●		
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza	1			
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. l'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1	●		
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura).	1			
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, 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.	2	●		
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	●		



b03b464d



2. ACCOGLIENZA E GESTIONE		punteggio previsto	requisito speciale	punteggio raggiunto	possesso del requisito
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	1			
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo	1			
TOTALE SEZIONE		23	8		



b03b464d



3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI		punteggio previsto	requisito speciale	punteggio raggiunto	possesso del requisito
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 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 è disponibile per gli ospiti un set di detersivi per la persona.	1	●		
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1			
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1			
3.10	L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2	●		
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	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		

3.4 (*): requisito speciale indispensabile per l'accesso in III, IV e V classe



b03b464d



4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO		punteggio previsto	requisito speciale	punteggio raggiunto	possesso del requisito
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 agli 60 metri quadrati.	3	●		
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso	2			
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 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	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 previsto	requisito speciale	punteggio raggiunto	possesso del requisito
5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone	2	●		
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	●		
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2	●		
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria	1			
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria.	1			
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1			
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1			
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1			
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1			
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1			
5.11	L'azienda utilizza e/o somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT, QV 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.	2			
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani.	2			
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici.	1			
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2			
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2	●		
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 5 nell'anno).	2			
TOTALE SEZIONE		28	6		



b03b464d



6. SERVIZI ED ATTIVITÀ RICREATIVE		punteggio previsto	requisito speciale	punteggio raggiunto	possesso del requisito
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, escluse quelle di cui al punto 3.8, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi).	2			
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.7 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	1			
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2			
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	1			
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).	2	●		
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2	●		
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria.	0,5			
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty farm, ecc.) basati prevalentemente sull'impiego di prodotti naturali propri o locali.	1,5			
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	1			
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale	2	●		



b03b464d



6. SERVIZI ED ATTIVITÀ RICREATIVE		punteggio previsto	requisito speciale	punteggio raggiunto	possesso del requisito
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			
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		



b03b464d



7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA		punteggio previsto	requisito speciale	punteggio raggiunto	possesso del requisito
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1	●		
7.2	L'azienda è certificata biologica.	2	●		
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari)	1			
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 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 o un frantoio (visitabili) per la produzione di vino o olio.	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.	1			
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	2			
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	●		
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2			
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	3			
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, QV o classificata "tradizionale".	1	●		
TOTALE SEZIONE		27	5		

RIEPILOGO DEI PROSPETTI PER SEZIONI TEMATICHE: PUNTEGGI E REQUISITI



b03b464d



Punteggi e requisiti speciali autodeterminati						Soglie di punteggio minimo per accedere alla categoria di classificazione						
Sezioni tematiche	N° sezione	Punteggio	Requisiti speciali	Totale sezioni		Punteggio	Punteggio	Punteggio	Punteggio	Requisiti speciali	Punteggio	Requisiti speciali
				Punteggio	Requisiti	I	II	III	IV	IV	V	V
Contesto aziendale e paesaggistico	1					0	12	24	35	8	50	10
Accoglienza e gestione	2											
Servizi ed attività ricreative	6											
Attività agricole e di produzioni tipiche	7											
Servizi e dotazione alloggi	3					0	4	8	12	3	15	4
Servizi e dotazione agricampeggio	4					0	4	8	12	3	15	4
Servizi di ristorazione e degustazione	5					0	6	12	16	3	20	4
TOTALI						0	26	52	75	17	100	22

CATEGORIA DI CLASSIFICAZIONE

Per quanto sopra l'attività agrituristica risulta CLASSIFICATA nella seguente CATEGORIA indicata con un numero progressivo da 1 a 5 di simboli "girasole" :

- 1a CATEGORIA simbolo 1 girasole
- 2a CATEGORIA simbolo 2 girasoli
- 3a CATEGORIA simbolo 3 girasoli
- 4a CATEGORIA simbolo 4 girasoli
- 5a CATEGORIA simbolo 5 girasoli

