

AL SIG. SINDACO DI

e.p.c. ALLA REGIONE UMBRIA
Ufficio Bonifica e Miglioramenti Fondiari
Fontivegge
06100 PERUGIA

Oggetto: L.R. n.28/97 - Richiesta di assegnazione di classifica.

Il/la sottoscritto/a.....nato/a.....

Il..... e residente

(tel.....) iscritto/a nell'albo regionale degli operatori agrituristici al n.

in possesso dell'autorizzazione comunale n. del per le seguenti attività:

- ospitalità in camere per complessivi posti letto n.
- ospitalità in appartamenti n. per complessivi posti letto n.
- somministrazione pasti per complessivi posti a sedere n.
- vendita di prodotti aziendali
- organizzazione del tempo libero (attività ricreative, culturali etc.)

DICHIARA

Che l'azienda agrituristica denominata:

e con sede in

- possiede tutti i requisiti obbligatori di cui all'allegata tabella n. 2;
- possiede i requisiti fungibili strutturali di cui all'allegata tabella n. 3 per complessivi punti
- possiede i requisiti fungibili caratteristici di cui all'allegata tabella n. 4 per complessivi punti
- raggiunge un punteggio complessivo relativo ai requisiti fungibili (strutturali +caratteristici) pari a punti.....;
- possiede tutti i requisiti di cui alle tabelle 3-4 contraddistinti dall'asterisco. (*)

CHIEDE

ai sensi dell'art. 12 della L. R. n.28/97 che le venga assegnato il seguente livello di classifica:

SPIGHE N.
(barrare la classifica richiesta)

0 0 0 0 0
1 2 3 4 5

_____ li _____

Firma

(*) solo per l'attribuzione di 5 spighe

I) - REQUISITI OBBLIGATORI

A) - Dotazioni e servizi minimi per le camere da letto

a) – DOTAZIONI

- 1) Biancheria da letto

 cuscini, federe, coppia di lenzuola, coprimaterasso, coperte pari al numero dei posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona.
- 2) Arredo camera

 letto, armadio con cassetti o armadio e cassetiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o poltrona, almeno due punti luce.
- 3) Dotazione bagno

 lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, saponetta, cestino.
- 4) Contenitore rifiuti (cestino)
- 5) Tabella informazioni con i numeri di telefono per emergenze
- 6) Tabella dei prezzi applicati
- 7) Presenza dell'attrezzatura per il pronto soccorso poste in cassetta o in armadietto con segno distintivo visibile e facilmente accessibile anche dagli ospiti.
- 8) Una linea telefonica con apparecchio comune in locale accessibile dagli ospiti
- 9) Riscaldamento
- 10) Le camere devono avere sufficiente areazione ed illuminazione e le pareti devono essere tinteggiate periodicamente in modo adeguato

b) - SERVIZI MINIMI GARANTITI

- 11) Cambio o fornitura della biancheria almeno due volte la settimana e comunque all'arrivo di nuovi ospiti
- Pulizia delle camere almeno due volte la settimana, o se lasciata alla cura del cliente, a messa a disposizione dell'attrezzatura necessaria: scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio, in un luogo a ciò adibito, areato e posto all'esterno (lavanderia, bagno, etc.)

B) - Dotazione e servizi minimi per ciascun appartamento

a) - DOTAZIONI

- 1) Biancheria

cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona, asciugamani da cucina.
- 2) Attrezzature e dotazioni della cucina, stoviglie

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 prima colazione per ciascun ospite, una tazza caffè per ciascun ospite.
- 3) Arredo ingresso appendiabiti, porta ombrello
- 4) Dotazione bagno

lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, dotazione minima, saponetta, cestino.
- 5) Contenitore rifiuti
- 6) Presenza dell'attrezzatura per il pronto soccorso poste in cassetta o in armadietto con segno distintivo visibile e facilmente accessibile anche dagli ospiti
- 7) Tabella informazioni con i numeri di telefono per emergenze
- 8) Attrezzatura pulizia locali

scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio a disposizione degli ospiti in un luogo facilmente riconoscibile ed accessibile da parte di tutti gli ospiti, qualora non sia previsto tale servizio da parte dell'azienda.
- 9) Una linea telefonica con apparecchio comune in locali accessibili agli ospiti

b) - SERVIZI MINIMI GARANTITI

- 10) Cambio o fornitura della biancheria almeno due volte la settimana e comunque all'arrivo di nuovi ospiti
- 11) Pulizia degli ambienti almeno due volte la settimana, o se lasciata alla cura del cliente, la messa a disposizione dell'attrezzatura necessaria (scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio), in un luogo a ciò adibito, areato e posto all'esterno (lavanderia, bagno, etc.)

C) - Dotazione e servizi per la cucina e per la sala ristoro

(solo per le aziende che somministrano pasti)

a) - DOTAZIONI

Per le aziende che somministrano pasti ai soli alloggiati le dotazioni strutturali sono

- 1) quelle che sono previste per una cucina di civile abitazione, cioè provvista di fornelli, lavabo, tavolo di lavorazione alimenti e cestini di rifiuti

2) per le aziende che somministrano pasti agli alloggiati ed agli avventori le cucine devono rispondere ai seguenti requisiti:

- pareti (fino all'altezza di m.2) e pavimenti lavabili e disinfettabili
- dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti

- attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico - sanitario e che consentano una completa e rapida pulizia. Di norma si deve evitare l'uso di piani di lavoro in legno e di utensili con manico in legno

- fornitura di acqua potabile, calda e fredda, erogata con comando non azionabile a mano né a gomito

- sistema di scarico delle acque reflue dai lavelli, dotato di pozzetti a sifone

- celle e/o armadi frigoriferi in numero e capacità proporzionati all'entità della lavorazione

- 3) la sala ristoro deve essere dotata di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e insetti e contenere un numero di sedie fino ad un massimo del doppio dei posti letto autorizzati

b) - SERVIZI MINIMI GARANTITI

- 4) pulizia dei locali e dei materiali utilizzati ad ogni somministrazione pasti
○
- 5) i pasti devono essere costituiti per i due terzi da prodotti aziendali e locali o regionali con prevalenza dei primi rispetto ai secondi
○

Note per la compilazione:

- da contrassegnare da parte del richiedente
 da contrassegnare da parte del Comune
consultando le note esplicative di cui alla Tabella n. 5.

TABELLA n. 3

REQUISITI FUNGIBILI STRUTTURALI

N° ordine	DESCRIZIONE	Punti (a)	Requisito per 5 spighe (a)	Punti (b)	Requisito per 5 spighe (b)
	Dotazioni				
1	Localizzazione dei fabbricati	2			
2	Tipologia dei fabbricati	3	⊗		
3	Punto di ricezione	2	⊗		
4	Riscaldamento autonomo sia in camere che in appartamento	1			
5	Aria condizionata o sistema di ventilazione	1			
6	Spazi aziendali comuni:				
	a) sala ricreativa	2			
	b) sala ristorazione	2			
	c) sala di ristorazione adibita anche a sala ricreativa <i>(in alternativa ad a e b)</i>	2			
7	Spazio esterno comune arredato	2			
8	Illuminazione degli spazi esterni e degli edifici	2			
9	Locale attrezzato per lavanderia e stireria	1			
10	Un bagno ogni 3 posti letto autorizzati	1			
11	Un bagno per ogni camera <i>(in alternativa al punto 10)</i>	3			
12	Bagno fruibile da portatori di handicap	3			
13	Presenza di strutture per l'abbattimento delle barriere architettoniche	2			
14	Telefono indipendente in tutti gli alloggi aziendali	1			
15	Segnaletica per l'indicazione dei servizi e delle pertinenze aziendali	1			

N° ordine	DESCRIZIONE	Punti (a)	Requisito per 5 spighe (a)	Punti (b)	Requisito per 5 spighe (b)
Segue dotazioni					
16	Segnaletica per l'indicazione della viabilità	1			
17	Locale attrezzato per la vendita dei prodotti in apposita sala	4	⊗		
18	Spazio attrezzato per la vendita di prodotti <i>(in alternativa al punto 17)</i>	2	⊗		
19	Presenza della piscina	2			
20	Presenza di un campo da tennis	1			
21	Campo bocce	1			
22	Campo attrezzato di tiro con l'arco	1			
23	Altre attrezzature per attività sportive all'aperto	1			
24	Parco giochi per bambini con almeno 3 giochi	1			
Servizi					
25	Prima colazione	1			
26	Trattamento di mezza pensione	2			
27	Trattamento di pensione completa <i>(in alternativa al punto 26)</i>	3			
28	Servizio degustazione	2			
29	Disponibilità ad accogliere animali domestici di proprietà dell'ospite	3			

⊗ **Requisito indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe**

Note per la compilazione:

- (a) da contrassegnare da parte del richiedente;
 - (b) da compilare da parte del Comune;
- consultando le note esplicative di cui alla Tabella n. 5.

TABELLA n. 4

REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI

N° ordine	DESCRIZIONE	Punti (a)	Requisito per 5 spighe (a)	Punti (b)	Requisito per 5 spighe (b)
Dotazioni					
1	Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale	1			
2	Aziende dotate di sito Internet e di E-Mail	2			
3	Percorso naturalistico didattico	2			
4	Percorso sportivo attrezzato	2			
5	Area attrezzata con esposizione di macchine, attrezzature ed oggetti usati nel passato in agricoltura	3			
6	Lago di pesca sportiva	2			
7	Maneggio per l'addestramento alle attività equestri	4			
8	Passeggiate a cavallo o trekking a cavallo	2			
9	Biciclette e/o mountain bike	2			
10	Canoe	2			
11	Attività dimostrative finalizzate alla conoscenza della cucina tipica regionale	2			
12	Attività dimostrative di artigianato tipico	2			
13	Presenza nel menù settimanale di almeno due piatti caratteristici	2	⊗*		
14	Presenza nel menù giornaliero di almeno un piatto caratteristico <i>(in alternativa al punto 13)</i>	4	⊗*		
15	Fabbricati aziendali ricadenti in zone di prevalente interesse agriturismo ai sensi dell'art. 5 della L.R. 28/97	1			

N° ordine	DESCRIZIONE	Punti (a)	Requisito per 5 spighe (a)	Punti (b)	Requisito per 5 spighe (b)
<i>Segue dotazioni</i>					
16	Inserimento dell'azienda in area protetta	1			
17	Presenza di allevamenti in azienda <i>(per ciascuna specie)</i>	2			
18	Coltivazioni a DOC, DOCG, IGT o IGP o DOP <i>(il punteggio è da considerarsi globale)</i>	4			
19	Accoglienza degli ospiti da parte del titolare o familiare	2	⊗		
20	Accoglienza degli ospiti da parte di un addetto <i>(in alternativa al punto 18)</i>	1	⊗		
21	Trasformazione e/o confezionamento di prodotti tipici in azienda per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta ottenuta da materie prime di produzione aziendale: <i>(N.B.: i punteggi vengono ridotti a due se la trasformazione è effettuata fuori azienda)</i> - olio - vino - formaggi - salumi - conserve di origine vegetale - conserve di origine animale - prodotti apistici - erbe officinali e/o aromatiche - cereali e legumi da mensa - prodotti secondari del bosco e del sottobosco - tartufi - altri prodotti tipici regionali	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	⊗ almeno 2 prodotti		

N° ordine	DESCRIZIONE	Punti (a)	Requisito per 5 spighe (a)	Punti (b)	Requisito per 5 spighe (b)
	Segue dotazioni				
22	Vendita diretta di prodotti freschi	2			
23	Produzione per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta di prodotti biologici	3			
24	Azienda agrituristica-venatoria e/o faunistica-venatoria	1			
25	Azienda agrituristica aderente ad un centro servizi di cui all'art. 2 comma 5 della L.R. 28/97	3			
26	Azienda aderente a progetti di lotta guidata o di coltivazione integrata	1			
27	Presenza di allevamenti o coltivazioni in zone situate al di sopra di 600 metri s. l. m.	2			
28	Presenza all'interno dell'azienda di strutture legate ai processi produttivi e alle attività dell'agricoltura minacciate dal rischio di cessazione e di scomparsa	1			
29	Qualifiche professionali	2			
30	Operatore agrituristico	3			
31	Conoscenza di lingue estere	3			

⊗ **requisito indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe**

⊗* **requisito indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe per chi somministra pasti**

Note per la compilazione:

- (c) da contrassegnare da parte del richiedente;
 - (d) da compilare da parte del Comune;
- consultando le note esplicative di cui alla Tabella n. 5.

NOTE ESPLICATIVE

REQUISITI FUNGIBILI

A)- REQUISITI FUNGIBILI STRUTTURALI

I. DOTAZIONI

- 1) **Localizzazione del fabbricato:** viene attribuito un punteggio se i fabbricati sono ubicati in aperta campagna o in borghi e villaggi rurali. Sono esclusi gli edifici ricadenti in frazioni o in paesi urbanizzati.
- 2) **Tipologia del fabbricato:** viene attribuito il punteggio a quegli edifici di pregio classificati dal P.R.G., o edifici con architettura tipica di casolari umbri che presentano pertanto muratura a faccia vista in pietra o mattoni o mista per almeno il 60%. La tipicità è inoltre caratterizzata da elementi architettonici esterni ed interni quali scale e logge, travature in legno, tetto in coppi, pavimenti in cotto, persiane e sportelloni in legno. Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.
- 3) **Punto di ricezione:** presenza di idoneo locale per il ricevimento degli ospiti. Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.
- 4-5) **Riscaldamento autonomo sia in camere che in appartamento; aria condizionata o sistema di ventilazione:** Presenza di riscaldamento autonomo in ogni singolo appartamento 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. Presenza di un impianto di aria condizionata o di sistema di ventilazione elettrico (applicato al soffitto), in ogni camera. Se tali requisiti sono presenti solo in parte degli alloggi e/o in parte delle camere non può essere attribuito alcun punteggio.
- 6) **Spazi aziendali comuni:**
 - a) **sala ricreativa:** 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 di almeno mq. 12.
 - b) **sala ristorazione:** La sala ristorazione deve essere predisposta per il numero massimo di ospiti che l'azienda può accogliere e comunque deve essere assicurata una superficie minima di mq. 1,5 per ogni posto a sedere.
 - c) **sala di ristorazione adibita anche a sala ricreativa:** Disponibilità per tutti gli ospiti di una sala di ristorazione con le caratteristiche di cui alla lettera b) adibita anche a sala ricreativa.
- 7) **Spazio esterno comune arredato:** Disponibilità per gli ospiti di tavoli, sedie, panche, etc. all'aperto.
- 8) **Illuminazione degli spazi esterni e degli edifici:** Presenza di punti luce esterni posti sugli edifici per illuminare l'entrata di tutti i singoli alloggi (appartamenti, camere, sale comuni etc.) 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.
- 9) **locale attrezzato per lavanderia e stireria:** 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, stiro etc.)
- 10) **Un bagno ogni 3 posti letto autorizzati:** Tale indicazione va riferita al totale dei posti letto autorizzati sia in camere che in unità abitative indipendenti.

- 11) **Un bagno per ogni camera:** 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.
- 12) **Bagno fruibile da portatori di handicap:** Presenza di almeno un bagno in tutta la struttura aziendale fruibile da portatori di handicap.
- 13) **Presenza di strutture per l'abbattimento delle barriere architettoniche:** (eliminazione di marciapiedi, realizzazione di pedane, rampe ed altre strutture per l'accesso ai locali comuni).
- 14) **Telefono indipendente in tutti gli alloggi aziendali:** Disponibilità in tutti i singoli appartamenti e in tutte le camere autorizzate, di un telefono abilitato per 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.
- 15) **Segnaletica per l'indicazione dei servizi e delle pertinenze aziendali:** Presenza di cartelli e/o di segnali 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 etc.). Tale requisito è considerato rispettato se le indicazioni sono apposte su tutte le strutture. In tale requisito devono essere comprese le indicazioni delle pertinenze legate alle attività specifiche dell'imprenditore agricolo (deposito attrezzi, stalle etc.).
- 16) **Segnaletica per l'indicazione della viabilità:** Presenza di cartelli e/o di segnali che indicano i percorsi per il raggiungimento dell'azienda agriturbistica e delle varie strutture e dotazioni aziendali fruibili o meno dagli ospiti.
- 17) **Locale attrezzato per la vendita dei prodotti in apposita sala:** Presenza di un locale adibito alla vendita dei prodotti aziendali e/o 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 mq. 12, 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 (ad es. vetrina frigo, scaffali per la vendita dei vini etc.). Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.
- 18) **Spazio attrezzato per la vendita di prodotti:** Se l'entità dell'attività lo consente, la vendita può essere esercitata in un reparto ricavato all'interno della sala ristorazione, in alternativa al punto 17. Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.
- 19) **Presenza della piscina:** Presenza di una piscina all'interno della struttura aziendale realizzata con opportuni accorgimenti atti a salvaguardare l'incolumità degli ospiti.
- 20) **Presenza di un campo da tennis:** Presenza di un campo da tennis all'interno della struttura aziendale di dimensioni regolamentari, minime di 16,97 x 34,77 metri, considerando comprese le fasce di rispetto.
- 21) **Campo bocce:** Presenza di un campo di bocce all'interno della struttura aziendale adeguatamente delimitato da sponde e con fondo regolare.
- 22) **Campo attrezzato di tiro con l'arco:** 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.
- 23) **Altre attrezzature per attività sportive all'aperto:** 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 etc.).
- 24) **Parco giochi per bambini con almeno tre giochi:** A norma UNI

SERVIZI

- 25) **Prima colazione:** Se l'azienda offre durante tutto il periodo di apertura il servizio di prima colazione, deve possedere almeno un locale di dimensioni proporzionate al numero degli alloggiati, dotato di un lavello, un frigorifero e fornelli (ovviamente in mancanza di una cucina).
- 26) **Trattamento di mezza pensione:** Se l'azienda agrituristica offre durante tutto il periodo di apertura il servizio di mezza pensione, deve possedere l'autorizzazione alla somministrazione di alimenti, pasti e bevande.
- 27) **Trattamento di pensione completa:** Se l'azienda agrituristica offre durante tutto il periodo di apertura il servizio di pensione completa, deve possedere l'autorizzazione comunale alla somministrazione di alimenti, pasti e bevande.
- 28) **Servizio di degustazione:** Se l'azienda offre agli ospiti durante tutto il periodo di apertura il servizio di degustazione di prodotti aziendali e/o tipici locali.
- 29) **Disponibilità ad accogliere animali domestici di proprietà dell'ospite:** Presenza di annessi non più utilizzati o di altre strutture debitamente attrezzate, atti ad ospitare animali domestici o disponibilità ad accoglierli nell'unità abitativa.

B) REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI

- 1) **Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale:** 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 etc. ed eventuale materiale divulgativo sulle attività condotte e organizzate a livello aziendale.
- 2) **Aziende dotate di sito internet ed e-mail:** Viene attribuito il punteggio a quelle aziende che dispongono di un proprio sito internet con la descrizione dell'offerta agrituristica e di posta elettronica per comunicazioni e prenotazioni.
- 3) **Percorso naturalistico didattico:** Presenza in azienda di un percorso naturalistico didattico segnalato e tabellato con l'indicazione e la descrizione degli "elementi" naturali da osservare (es. percorso botanico, percorso faunistico, paesaggistico, punti di osservazione, etc). Tale percorso deve avere una lunghezza adeguata e deve comprendere un congruo numero e varietà di "elementi" naturali da osservare.
- 4) **Percorso sportivo attrezzato:** Realizzazione all'interno dell'azienda di percorso attrezzato con idonee e semplici strutture ginniche, con tabelle e/o istruzioni per la corretta utilizzazione.
- 5) **Area attrezzata con esposizione di macchine, attrezzature ed oggetti usati nel passato in agricoltura:** Allestimento di un'area in cui l'ospite può osservare attrezzature agricole usate nel passato nelle pratiche agroforestali e/o oggetti legati alla civiltà contadina. Per ciascun attrezzo deve essere approntata una tabella descrittiva con l'indicazione del tipo di attrezzo, utilizzazione etc. .
- 6) **Lago di pesca sportiva:** Presenza all'interno dell'azienda di un laghetto di pesca sportiva dotato di opportune strutture atte a salvaguardare l'incolumità degli ospiti, dove è consentita la pesca senza licenza personale.
- 7) **Maneggio per l'addestramento alle attività equestri:** Presenza di un maneggio all'interno dell'azienda per l'addestramento alle attività equestri e presenza di almeno 4 cavalli adulti. Il maneggio deve avere una dimensione minima di 40 x 20 metri, deve essere recintato con legno, esclusivamente con fondo in sabbia o in erba.
- 8) **Passeggiate a cavallo o Trekking a cavallo:** Organizzazione di passeggiate a cavallo o trekking a cavallo su percorsi definiti e organizzati secondo le modalità previste dalle normative. Le passeggiate devono essere di adeguata durata e programmate per almeno una volta ogni quindici giorni riferita alla stagione in cui viene programmata l'attività e comunque non inferiori a dieci passeggiate nell'arco dell'anno.

I trekking prevedono una durata di almeno 24 ore con pernottamento; possono essere organizzati per gruppi di ospiti o singolarmente e devono prevedere la presenza di una guida abilitata. Il punteggio viene attribuito alle aziende che fanno parte dei circuiti.

- 9) **Biciclette e/o mountain bike:** Disponibilità per gli ospiti di biciclette e/o mountain-bike efficienti in numero non inferiore ad 1/3 del numero di posti letto. 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.
- 10) **Canoe:** Disponibilità di canoe in numero non inferiore ad 1/5 dei posti letto.
- 11) **Attività dimostrative finalizzate alla conoscenza della cucina tipica regionale:** Organizzazione in azienda di attività dimostrative, finalizzate alle modalità di preparazione e alla conoscenza della cucina tipica regionale e dei prodotti tipici del territorio.
- 12) **Attività dimostrative di artigianato tipico:** Organizzazione in azienda di attività legate all'ambiente rurale o di artigianato tipico (ceramica, bigiotterie, intrecci vimini, lavorazione legno etc.).
- 13) **Presenza nei menù settimanali di almeno due piatti caratteristici:** Presenza nei menù settimanali, predisposti dalle aziende autorizzate alla somministrazione di pasti e bevande, di almeno due piatti della cucina locale e regionale, legati, in particolare alle antiche tradizioni contadine. Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.
- 14) **Presenza nei menù giornalieri di almeno un piatto caratteristico:** Presenza nei menù giornalieri, predisposti dalle aziende autorizzate alla somministrazione di pasti e bevande, di almeno un piatto della cucina locale e regionale, legato, in particolare alle antiche tradizioni contadine. Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.
- 15) **Fabbricati aziendali ricadenti in zone di prevalente interesse agrituristico:** I fabbricati aziendali devono ricadere in zone di prevalente interesse agrituristico individuate dall'art. 5 della L. R. n. 28/97.

- 16) **Inserimento dell'azienda in un'area protetta:** Inserimento dell'azienda all'interno di un'area protetta istituita ai sensi della legge quadro sulle aree protette 394/91 o ai sensi della L.R. 9/95 (tutela dell'ambiente e nuove norme in materia di aree naturali protette) e successive modifiche e integrazioni.
- 17) **Presenza di allevamenti in azienda:** Presenza in azienda di allevamenti appartenenti alle seguenti specie:
 - A - specie bovina;
 - B - specie equina;
 - C - specie ovina;
 - D - specie caprina;
 - E - specie suina;
 - F - specie asinina.
 - G - avicunicoli.Il requisito è riconosciuto in presenza di almeno una delle seguenti condizioni:
 - A - riproduzione degli animali in azienda;
 - B - iscrizione del bestiame a libri o registri genealogici;
 - C - presenza costante di un numero di capi allevati per specie uguale o maggiore di:
 - 10 per ovini, caprini e suini;
 - 5 per bovini equini e asinini;
 - 100 per gli avicunicoli.

- 18) **Coltivazioni DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP:** Presenza di coltivazioni in azienda che hanno ottenuto il riconoscimento DOC, DOCG e IGT ai sensi della L. 164/92 relative

alle zone di produzione dei vini e il riconoscimento DOP e IGP ai sensi del Regolamento 2081/92.

- 19) **Accoglienza degli ospiti da parte del titolare o familiare:** Se il titolare o un suo familiare assicura la presenza al fine dell'accoglienza degli ospiti per almeno 8 ore al giorno. Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.
- 20) **Accoglienza degli ospiti da parte di un addetto** Se l'azienda assicura un servizio di accoglienza degli ospiti con un addetto specializzato per almeno 8 ore al giorno. Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.

- 21) Trasformazione e/o confezionamento di prodotti tipici in azienda per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta ottenuta da materie prime di produzione aziendale:** Se l'azienda trasforma o confeziona in maniera documentabile materie prime di propria produzione per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta secondo le norme contenute nella L. R. 28/97 e nella Deliberazione di Giunta Regionale n. 4514 del 31/07/1998, in applicazione della stessa legge:
- **olio:** il frantoio, realizzato ai sensi della vigente normativa, deve essere di proprietà aziendale;
 - **vino:** deve avere le strutture di vinificazione e di imbottigliamento regolarmente denunciate agli organi competenti con i relativi registri di movimentazione delle uve e dei vini in ottemperanza alle normative vigenti che regolamentano il settore vitivinicolo;
 - **formaggi;**
 - **salumi;**
 - **conserve di origine vegetale;**
 - **conserve di origine animale;**
 - **prodotti apistici:** miele, polline e pappa reale prodotti interamente in azienda;
 - **cereali e legumi da mensa:** lenticchie, farro, cicerchie, etc.;
 - **erbe officinali e/o aromatiche:** rosmarino, menta, salvia, camomilla, timo, etc.;
 - **prodotti secondari del bosco e del sottobosco:** funghi, lamponi, fragole e altri frutti di bosco e del sottobosco;
 - **tartufi:** devono essere trasformati e/o conservati ai sensi delle LL.RR. 6/94 e 10/97; (norme per la raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi e conservati destinati al consumo e per la tutela e valorizzazione degli eco-sistemi tartufigeni);
 - **altri prodotti tipici regionali:** per prodotti tipici regionali trasformati si intendono quei prodotti che derivano da produzioni che hanno avuto il riconoscimento DOP e/o IGP ai sensi del Regolamento 2081/92;

N.B. I punteggi vengono ridotti a 2 ove la trasformazione viene effettuata esternamente. Tale requisito diventa indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe (in presenza di almeno 2 prodotti).

- 22) Vendita diretta di prodotti freschi:** L'azienda assicura il servizio di vendita diretta di prodotti freschi prodotti in azienda (prodotti dell'orto, uova etc.) ai sensi della L.59/63.
- 23) Produzione per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta di prodotti biologici:** Se l'azienda produce, somministra o vende prodotti biologici ai sensi del Regolamento CEE 2092/91, del D. Lgs. 22/95 e della L.R. n.39/95. Tali aziende devono essere certificate dagli organismi di controllo autorizzati.
- 24) Azienda agrituristica-venatoria e/o faunistica-venatoria:** Aziende autorizzate ai sensi del Regolamento regionale n.35/95 – “Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio” e/o istituite ai sensi delle normative vigenti in materia di caccia.
- 25) Azienda agrituristica aderente ad un centro servizi di cui all'art.2 comma 5 della L.R. 28/97:** Aziende che aderiscono ad associazioni fra agriturismi finalizzate alla fornitura di servizi, di spazi e strutture.
- 26) Azienda aderente a progetti di lotta guidata o di coltivazione integrata:** Azienda che aderisce ai programmi di assistenza tecnica relativi ai progetti di coltivazione integrata e di lotta guidata.
- 27) Presenza di allevamenti o coltivazioni situate al di sopra di 600 m. s. l. m..**

- 28) Presenza all'interno dell'azienda di strutture legate ai processi produttivi e alle attività dell'agricoltura minacciate dal rischio di cessazione e di scomparsa:** presenza all'interno dell'azienda 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, molini ad acqua, etc.).
- 29) Qualifiche professionali :** Possesso di qualifiche professionali attestate da corsi di formazione conseguite dal titolare e/o dai familiari e/o dai collaboratori.
- 30) Operatore agrituristico:** Verrà attribuito il punteggio allorché il conduttore o i familiari o i collaboratori dell'azienda abbiano partecipato a corsi di formazione professionale per operatore agrituristico, con il rilascio dell'attestato di partecipazione.
- 31) Conoscenze di lingue estere:** La conoscenza di lingue estere si intende acquisita qualora il conduttore, i familiari, o i collaboratori siano in possesso di idoneo titolo di studio, oppure per madre lingua, o sia in possesso di idoneo attestato di partecipazione a corsi.

TABELLA N. 1

ATTRIBUZIONE DELLE SPIGHE

NUMERO SPIGHE	REQUISITI OBBLIGATORI	REQUISITI FUNGIBILI		TOTALE (A+B)
		STRUTTURALI (A)	CARATTERISTICI (B)	
1	Possesso di tutti i requisiti obbligatori			
2	Possesso di tutti i requisiti obbligatori			Almeno 28 punti
3	Possesso di tutti i requisiti obbligatori			Almeno 42 punti
4	Possesso di tutti i requisiti obbligatori	Almeno 20 punti	Almeno 30 punti	Almeno 60 punti
5	Possesso di tutti i requisiti obbligatori	Almeno 30 punti	Almeno 40 punti	Almeno 75 punti