

Codice A20000

D.D. 28 febbraio 2017, n. 48

Regolam. regionale 01/03/16, n.1/R, come modificato dal regolam. regionale 13/02/17, n. 5/R recante: "Disposizioni regionali relative all'esercizio e alla funzionalita' delle att. agrituristiche e dell'ospitalita' rurale familiare in attuazione dell'art. 14 della L.R. 23/02/15, n. 2 (Nuove disposizioni in materia di agriturismo)" Rettifica parziale, per mero errore materiale, All. A e All.B - D.D. 117 del 20.4.2016.

(omissis)
IL DIRETTORE
(omissis)
determina

- di accogliere per le motivazioni espresse in premessa le modifiche relative all'allegato A recante "Linee guida per l'attribuzione della classificazione in agriturismo nella Regione Piemonte" del regolamento regionale ex D.P.G.R. 1 marzo 2016, n. 1/R, come modificato e integrato dal D.P.G.R. 13 febbraio 2017, n. 5/R, nonché all'allegato B della determinazione dirigenziale n. 117 del 20/4/2016;
- di recepire tali modifiche formalizzandole in una nuova versione che, come tale, andrà a sostituire la precedente approvata con i provvedimenti amministrativi di cui sopra, all'interno delle relative sezioni interessate, e che viene allegata, nella sola veste di allegato A al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale;
- di rendere immediatamente efficace l'applicazione del presente provvedimento a valere sull'intero territorio piemontese a rettifica dell'allegato A del regolamento regionale di cui al D.P.G.R. 1 marzo 2016, n. 1/R e s.m.i. e dell'allegato B della D.D. n. 117 del 20 aprile 2016 mediante sostituzione delle sezioni 3, 5 e 7 della procedura di classificazione delle aziende agrituristiche in Piemonte;
- la presente determinazione non è soggetta a pubblicazione sul sito "Amministrazione trasparente" ai sensi dell'art. 26 del d.lgs. 33/2013.

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della Legge regionale 12 ottobre 2010, n. 22 "Istituzione del Bollettino Ufficiale telematico della Regione Piemonte".

Il Direttore
Paola Casagrande

Allegato

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N..... DEL

3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI		Punteggio requisito	Requisito speciale	Punteggio acquisito sezione 3	
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 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 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 agriturismo.

	5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE	Punteggio requisito	Requisiti speciale	Punteggio acquisito sezione 5	
5.1	Ogni sala di ristorazione rispetta i criteri e le modalità di cui all'articolo 6 del Regolamento	1			
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.	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.	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		

7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA		Punteggio requisito	Requisito speciale	Punteggio acquisito sezione 7	
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 (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.	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 o classificata "tradizionale".	1	●		
	TOTALE SEZIONE	27	5		