

**DENUNCIA DI CLASSIFICA PER
AZIENDE AGRICOLE IN
OSPITALITA' RURALE FAMILIARE**

Legge regionale n. 2 del 23 febbraio 2015
Decreto Presidente Giunta regionale
n. 1/R del 1° marzo 2016, come integrato dal
D.P.G.R. 13/2/2017, n. 5/R

AL SUAP DEL COMUNE DI

 INIZIO ATTIVITA'

*(Il presente modello deve essere presentato
in allegato alla SCIA di inizio attività)*

 VARIAZIONE ATTIVITA'

*(Il presente modello deve essere presentato
in allegato alla SCIA di variazione attività e in
caso di prima attribuzione della classifica)*

SEZIONE I –GENERALITA' DELL'ESERCIZIO

Denominazione dell'azienda agricola in ORF _____

Indirizzo _____

Comune _____ Frazione/Località _____

Telefono _____ Fax _____

Posta elettronica o PEC _____

Titolare dell'azienda agricola in ORF _____

 Rappresentante legale dell'azienda agricola in ORF _____
(da compilare in caso di società, cooperative, consorzi, ecc...)
APERTURA
 annuale
 stagionale da _____ a _____
 da _____ a _____
 da _____ a _____

 fine settimana e festivi/prefestivi infrasettimanali
 in occasione di particolari eventi e manifestazioni locali
CAPACITA' RICETTIVA

Ospitalità in n. _____ camere per n. _____ posti letto

Ospitalità in spazi all'aperto fino a n. _____ insediamenti temporanei

**SEZIONE II –STANDARDS QUALITATIVI MINIMI
PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE CHE SVOLGONO
ATTIVITA' DI "OSPITALITA' RURALE FAMILIARE"**

**PROCEDURA DI APPLICAZIONE A LIVELLO REGIONALE
DEI CRITERI DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE CHE
SVOLGONO L'ATTIVITA' DI "OSPITALITA' RURALE FAMILIARE"**

(Attuazione dell'articolo 12, comma 5, della legge regionale 23 febbraio 2015, n. 2 (Nuove disposizioni in materia di agriturismo) e dell'articolo 13, comma 4, del decreto del Presidente della Giunta regionale 1 marzo 2016, n. 1/R, come successivamente integrato con D.P.G.R. 13/2/2017 n. 5/R)

AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le istruzioni dettagliate nelle linee guida prima di effettuare la compilazione della denuncia di classificazione.

ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 13, COMMA 4 DEL REGOLAMENTO REGIONALE DPGR 1/3/2016 N. 1/R "DISPOSIZIONI REGIONALI RELATIVE ALL'ESERCIZIO E ALLA FUNZIONALITA' DELLE ATTIVITA' AGRITURISTICHE E DELL'OSPITALITA' RURALE FAMILIARE IN ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 14 DELLA L.R. 2/2015. (NUOVE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI AGRITURISMO).

**PROCEDURA DI APPLICAZIONE A LIVELLO REGIONALE
DEI CRITERI DI CLASSIFICAZIONE
DELLE AZIENDE AGRICOLE CHE SVOLGONO
L'ATTIVITA' DI "OSPITALITA' RURALE FAMILIARE"**

Viene predisposta la tabella seguente ove sono riportati i requisiti minimi obbligatori per le aziende agricole che svolgono l'attività di "ospitalità rurale familiare" nonché i requisiti aggiuntivi e quelli opzionali.

- Per la **categoria 1**: l'azienda deve possedere tutti i requisiti minimi indicati nelle cinque sezioni tematiche. Il possesso eventuale di requisiti opzionali non concorre all'accesso nelle categorie superiori.
- Per la **categoria 2**: l'azienda deve possedere i requisiti minimi della categoria (1), tutti i requisiti aggiuntivi validi per l'accesso alla categoria (2). Il possesso eventuale di requisiti opzionali non concorre all'accesso nella categoria superiore.
- Per la **categoria 3**: l'azienda deve possedere i requisiti minimi della categoria (1), tutti i requisiti aggiuntivi della categoria (2), nonché tutti i requisiti aggiuntivi validi per l'accesso alla categoria (3). Il possesso eventuale di requisiti opzionali non è significativo ai fini della classificazione.

	REQUISITO	Requisito minimo	Requisito aggiuntivo	Requisito aggiuntivo	Requisito opzionale
	1. CONTESTO AZIENDALE, PRODUTTIVO E PAESAGGISTICO	Cat. (1)	Cat. (2)	Cat. (3)	
1.1	I principali edifici aziendali sono prevalentemente espressione delle tradizioni e del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	•			
1.2	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti	•			
1.3	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri freschi o trasformati		•		
1.4	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha. o in borghi rurali di pregio.				•
1.5	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc) o dalla presenza di insediamenti residenziali e industriali		•		
1.6	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico.				•
1.7	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.				•
1.8	L'azienda è certificata biologica.				•
1.9	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo		•		
1.10	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".			•	

	REQUISITO	Requisito minimo	Requisito aggiuntivo	Requisito aggiuntivo	Requisito opzionale
	2. SERVIZI DI ACCOGLIENZA E DI GESTIONE	Cat. (1)	Cat. (2)	Cat. (3)	
2.1	Il titolare o altre persone del nucleo familiare sono presenti in azienda o sono facilmente reperibili per il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	•			
2.2	Il titolare o altre persone del nucleo familiare parlano e comprendono a livello scolastico almeno una lingua ufficiale dell'Unione europea		•		
2.3	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio per un numero di posti auto pari ad almeno la metà del numero delle camere	•			
2.4	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio per un numero di posti auto pari al numero totale delle camere			•	
2.5	In ogni camera 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.	•			
2.6	Sono in distribuzione o disponibili per consultazione pieghevoli, guide o libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio.		•		
2.7	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet nelle camere o in postazione dedicata.				•
2.8	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni dettagliate sull'attività svolta				•
2.9	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito				•

	REQUISITO	Requisito minimo	Requisito aggiuntivo	Requisito aggiuntivo	Requisito opzionale
	3. SERVIZI E DOTAZIONI DELLE CAMERE E DEI BAGNI	Cat. (1)	Cat. (2)	Cat. (3)	
3.1	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	•			
3.2	E' disponibile il servizio di pulizia e riassetto delle camere e dei bagni due volte alla settimana ed almeno ad ogni cambio di ospite	•			
3.3	E' disponibile il servizio di pulizia e riassetto delle camere e dei bagni tre volte alla settimana ed almeno ad ogni cambio di ospite		•		
3.4	E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto delle camere e dei bagni e comunque a ogni cambio di ospite			•	
3.5	La struttura é dotata di almeno un bagno completo fino a due camere, ovvero di due bagni completi oltre le due camere	•			
3.6	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detersivi per la persona		•		
3.7	Almeno la metà delle camere è dotata di televisione				•
3.8	Le camere hanno a disposizione uno spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante)				•
3.9	L'ingresso degli edifici destinati all'ospitalità e gli spazi esterni contigui sono illuminati per la fruizione notturna.	•			
3.10	L'azienda dispone di almeno una camera e del relativo bagno accessibile alle persone con impedite o ridotte capacità motorie			•	

	REQUISITO	Requisit o minimo	Requisito aggiuntivo	Requisito aggiuntivo	<i>Requisito opzionale</i>
	4. SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E DEGUSTAZIONE	Cat. (1)	Cat. (2)	Cat. (3)	
4.1	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	•			
4.2	Nel menù sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.			•	
4.3	Nel menù è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).				•
4.4	L'azienda prepara pasti per intolleranze alimentari varie.				•
4.5	L'azienda prepara menù per vegetariani/vegani.				•
4.6	L'azienda prepara menu interamente biologici.				•
4.7	L'azienda organizza degustazioni guidate, menù a tema, eventi enogastronomici.			•	
4.8	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.		•		

	REQUISITO	Requisit o minimo	Requisito aggiuntivo	Requisito aggiuntivo	<i>Requisito opzionale</i>
	5. SERVIZI, DOTAZIONI DELLA STRUTTURA ED ATTIVITÀ AGGIUNTIVE	Cat. (1)	Cat. (2)	Cat. (3)	
5.1	L'ingresso alla struttura è accessibile alle persone con impedito o ridotte capacità motorie			•	
5.2	La sala ristorante e un annesso bagno sono accessibili alle persone con impedito o ridotte capacità motorie			•	
5.3	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti			•	
5.4	A tutti gli ospiti è offerta la possibilità di visitare l'azienda con presentazione delle attività agricole.	•			
5.5	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata		•		
5.6	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini				•
5.7	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini			•	
5.8	Sono disponibili biciclette per gli ospiti			•	
5.9	E' disponibile una sala comune con televisione			•	

Tabella riassuntiva requisiti per la classificazione in ospitalità rurale familiare

Legenda:

Requisiti	1° categoria	2° categoria	3° categoria
1. Contesto aziendale, produttivo e paesaggistico	2 requisiti	2+3 requisiti	2+3+1 requisito
2. Servizi di accoglienza e di gestione	3 requisiti	3+2 requisito	3+2+1 requisito
3. Servizi e dotazioni delle camere e dei bagni	4 requisiti	4+2 requisiti	4+2+2 requisiti
4. Servizio di somministrazione alimenti e bevande e degustazione	1 requisito	1+1 requisito	1+1+2 requisiti
5. Servizi e dotazioni della struttura ed attività aggiuntive	1 requisiti	1+1 requisito	1+1+6 requisiti
TOTALE requisiti	11 requisiti	20 requisiti	32 requisiti



Categoria 1 spiga	Categoria 2 spighe	Categoria 3 spighe
--------------------------	---------------------------	---------------------------

Luogo e data

Firma del segnalante
