



DENUNCIA DI CLASSIFICA DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE Legge regionale n. 2 del 23 febbraio 2015 Decreto Presidente Giunta regionale n. 1/R del 1 ° marzo 2016	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 agrituristica _____

Indirizzo _____

Comune _____ Frazione/Località _____

Telefono _____ Fax _____

Posta elettronica o PEC _____

Titolare dell'azienda agrituristica _____

Rappresentante legale dell'azienda agrituristica _____
(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 AGRITURISTICHE**

**PROCEDURA DI APPLICAZIONE
DEI CRITERI DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE
AGRITURISTICHE IN REGIONE PIEMONTE**

(Attuazione dell'articolo 12, comma 4, della legge regionale 23 febbraio 2015, n. 2 (Nuove disposizioni in materia di agriturismo) e dell'articolo 12, comma 1, del decreto del Presidente della Giunta regionale 1 marzo 2016, n. 1/R di emanazione del relativo regolamento di attuazione)

AVVERTENZE GENERALI

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

AVVERTENZE GENERALI

Ad alcune condizioni riportate nella griglia di classificazione fanno riferimento due o più requisiti con dimensione quantitativa crescente. Tali requisiti non sono alternativi ma devono sommarsi nel relativo punteggio.

Esempio:

Requisiti 3.1 e 3.2 Qualora l'azienda posseda una superficie di tutte le camere da letto superiore del 20% rispetto ai limiti minimi di legge, occorrerà sommare il punteggio del requisito 3.1 con il punteggio del requisito 3.2.

1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO		Punteggio requisito	Requisito speciale	Punteggio acquisito sezione 1	
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.	2			
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	1			
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.	1			
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		

2. ACCOGLIENZA E GESTIONE		Punteggio requisito	Requisito speciale	Punteggio acquisito sezione 2
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, dimora, domicilia o dispone di un appartamento ad 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.	2		
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.	2	●	
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura) per un numero di posti auto pari almeno a metà delle unità abitative(camere/appartamenti)	1		
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio é 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.	1		
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 postazione dedicata.	2	●	
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni dettagliate 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.	3		

	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.		●	
2.12	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1	●	
2.13	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente	1		
2.14	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo	1	●	
	TOTALE SEZIONE	23	8	

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.

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO		Punteggio requisito	Requisito speciale	Punteggio acquisito sezione 4	
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.	3	●		
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	E' 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	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		

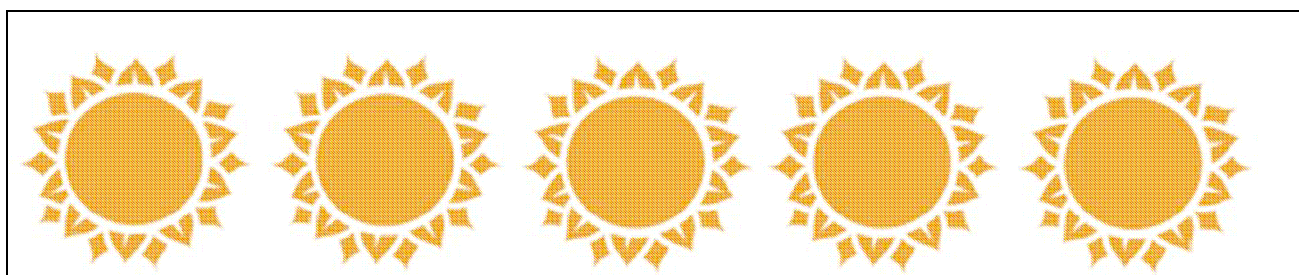
5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE		Punteggio requisito	Requisito speciale	Punteggio acquisito sezione 5	
5.1	Ogni sala di ristorazione rispetta i criteri e le modalità di cui all'articolo 6 del Regolamento	1			
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2			
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		

	6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE	Punteggio requisito	Requisito speciale	Punteggio acquisito sezione 6	
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), ad esclusione degli spazi riservati di cui al requisito 3.8.	1			
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.4 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	2			
6.4	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			
6.5	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	●		
6.6	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	●		
6.7	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	1			
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.	2			
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			
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.	0,5			
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		

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		

Categoria di classifica attribuita dall'azienda sulla base della presente autodichiarazione:
(Per l'attribuzione del punteggio e della relativa categoria utilizzare i parametri del prospetto riepilogativo sotto riportato)

Tema	N.	Sezione	Totale sezione	Punteggio ottenuto	Requisiti speciali
Requisiti generali	1	Contesto			
	2	Accoglienza			
	6	Dotazione			
	7	Servizi			
Alloggio	3	Caratteristiche			
Agricampeggio	4	Caratteristiche			
Ristorazione	5	Caratteristiche servizio			
Totale acquisito					



I categoria	II categoria	III categoria	IV categoria	V categoria
----------------	-----------------	------------------	-----------------	----------------

Apporre una crocetta sulla categoria acquisita

Prospetto riepilogativo utile per l'attribuzione del punteggio e della relativa classifica

					SOGLIE PUNTEGGIO PER I PASSAGGI DI CATEGORIA				REQUISITI SPECIALI		
TEMA	N.	SEZIONE	punteggio massimo	TOTALE PER SEZIONE	II	III	IV	V	TOTALE PER SEZIONE	IV	V
REQUISITI GENERALI	1	contesto	15	87	12	24	35	50	20	8	10
	2	accoglienza	23								
	6	dotazioni	22								
	7	servizi e	27								
ALLOGGIO	3	caratteristich	22	22	4	8	12	15	7	3	4
AGRICAMP EGGIO	4	caratteristich e	24	24	4	8	12	15	7	3	4
RISTORAZIONE	5	caratteristich e servizio	28	28	6	12	16	20	6	3	4
		TOTALE			26	52	75	100	40	17	22

Luogo e Data

FIRMA DEL DICHIARANTE