ALLEGATO come parte integrante alla deliberazione n. 388/p del 20 MAG. 2015
IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
(Dott. Walter Gariani)

DISCIPLINA della CLASSIFICAZIONE delle AZIENDE AGRITURISTICHE in REGIONE ABRUZZO

A. PREMESSA

Il presente atto mira a disciplinare l'uso da parte delle imprese agrituristiche della Regione Abruzzo del sistema di classificazione definito a livello nazionale, in modo da porre le imprese regionali in condizioni equiparabili a quelle degli operatori di altre realtà nazionali, rendendo nel contempo più trasparente ed accessibile l'offerta agrituristica abruzzese nei confronti dei consumatori.

L'adozione di un sistema nazionale di classificazione delle aziende agrituristiche è nata dall'esigenza di dare al pubblico, come già avviene per la classificazione degli alberghi, una "idea complessiva di massima" del livello di comfort (comodità dell'accoglienza), varietà di servizi (animazione dell'accoglienza) e qualità del contesto ambientale (natura, paesaggio, tranquillità) che ciascuna azienda è in grado di offrire, attraverso l'attribuzione di categorie, espresse da un numero variabile di simboli riportati in successione.

Per una facile leggibilità da parte del pubblico è stata scelta a livello nazionale una classificazione delle aziende agrituristiche il più possibile paragonabile alla classificazione degli alberghi e dei campeggi: non tanto nella scelta dei requisiti, ma piuttosto nell'individuare requisiti che rispondano efficacemente alla composizione della "soddisfazione" dell'ospite "normale".

Conseguentemente sono state introdotte cinque categorie di classificazione, come avviene per le altre strutture ricettive e, per la immediata identificazione del settore agrituristico, è stato individuato il girasole quale simbolo che esprime le categorie risultando nel contempo diverso dalle stelle, utilizzate per le altre strutture ricettive.

Le norme stabiliscono le regole di base che occorre rispettare nella prestazione di ciascun servizio agrituristico, mentre la classificazione, dando per assolto "a monte" il rispetto delle norme, fa riferimento alla "consistenza" complessiva dei servizi offerti, oppure, all'interno di ciascun servizio, alle variabili quantitative (obiettivamente rilevabili), che influiscono sulla soddisfazione dell'ospite

Inoltre, la classificazione si basa su "cosa" l'azienda offre, non su "come" lo offre. Si basa dunque su requisiti concretamente rilevabili, mentre non può tenere conto dei comportamenti di gestione, che determinano la qualità dei servizi.

Le motivazioni che hanno guidato la definizione dei Criteri unitari di classificazione delle aziende agrituristiche a livello nazionale sono stati così sintetizzati:

- rappresentare armonicamente, in un unico sistema di requisiti, punteggi e soglie di accesso, lo spirito e la "personalità" dell'agriturismo italiano nelle sue varie forme;
- tradurre in cinque categorie progressive la percezione, da parte dell'ospite, della complessità del servizio offerto da ciascuna azienda agrituristica;
- valorizzare la caratterizzazione agricola del contesto di accoglienza, che rappresenta una delle "attese" più significative di chi sceglie l'agriturismo per le proprie vacanze;

- tenere presenti le più comuni e diffuse caratteristiche di confortevolezza del servizio agrituristico, non sempre coincidenti con quelle attese dai frequentatori di altre strutture turistiche;
- non considerare requisiti relativi a servizi, strutture o aspetti caratterizzanti altre forme di turismo, ma palesemente non in sintonia con la personalità dell'agriturismo italiano (questi aspetti possono essere "descritti" dalle aziende agrituristiche attraverso i propri canali di comunicazione e promozione).
- prendere in considerazione anche aspetti relativi al contesto paesaggistico-ambientale in cui si svolgono le attività agrituristiche, in quanto significativi ai fini della percezione positiva che l'ospite medio ha dell'agriturismo.

Nell'adottare la presente disciplina la Regione Abbruzzo sceglie la procedura di classificazione delle aziende agrituristiche mediante autodichiarazione da parte dell'azienda medesima, così che la stessa si attribuisca la categoria di classificazione attraverso la compilazione di uno specifico modulo recante l'insieme dei requisiti.

Questa scelta risulta alternativa all'altra possibile che si svilupperebbe attraverso un procedimento avviato a domanda da parte dell'impresa, seguita da relativo accertamento delle competenti strutture regionali, appare più efficace per diverse ragioni:

- riduzione dei tempi a favore dell'impresa, che può immediatamente fare uso della classificazione che le compete;
- economia dei tempi di lavoro per la stessa Amministrazione che non deve procedere ad accertamenti in fase iniziale;
- garanzia del rispetto delle norme conseguita attraverso il sistema dei controlli;
- scarsa gravità delle conseguenze di un'eventuale impropria attribuzione della classificazione da parte dell'impresa.

B. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Legge 20 febbraio 2006, n. 96, recante disciplina dell'agriturismo;

- Decreto ministeriale n. 1720 del 13 febbraio 2013, con il quale il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali ha emanato, in base alla legge 20 febbraio 2006, n. 96, art. 9, i criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche a livello nazionale ed ha approvato il marchio nazionale dell'agriturismo italiano corredato della linea grafica di immagine coordinata che include il modulo grafico di indicazione della classificazione di cui all'allegato C del decreto medesimo;

- Legge Regione Abruzzo n. 38 del 31/07/2012;

- Regolamento di attuazione della L.R. n. 38/2012 approvato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 4/Reg. del 27/05/2014, pubblicato sul B.U.R.A. in data 11/06/2014, il cui art.19 "*Classificazione*" – attuativo dell'art. 12 della L.R. n. 38/2012 - recepisce il sistema di classificazione di cui al decreto ministeriale n. 1720 del 13 febbraio 2013, e dispone quanto segue:

1. La Regione Abruzzo, con atto amministrativo, stabilisce la procedura di classificazione delle strutture ricettive agrituristiche sulla base dei criteri di classificazione omogenei approvati dal Ministero delle

Dipartimento Regione Abruzzo

Politiche agricole e forestali.

2. La classificazione delle aziende agrituristiche si riferisce, come previsto dalla classificazione di altri settori dell'offerta turistica, ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno con pernottamento (alloggio e agricampeggio).

3. Le strutture ricettive agrituristiche sono classificate in base ai requisiti posseduti, con l'assegnazione di un numero massimo di cinque simboli conformi a quelli prescelti dalle altre Regioni, mirando a garantire un'unica simbologia a livello nazionale.

4. La categoria di classificazione "uno" è attribuita comunque con il rilascio del certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica.

5. L'assegnazione dei simboli da "due" a "cinque" viene effettuata sulla base della conformità delle aziende agrituristiche a diversi requisiti, non previsti dalla legge o superiori a minimi di legge.

6. I requisiti sono ordinati in sette sezioni tematiche:

a) contesto ambientale;

b) requisiti generali e di gestione;

c) servizi e dotazioni degli alloggi;

d) servizi e dotazioni degli agricampeggi;

e) servizi di ristorazione e somministrazione;

f) servizi ed attività ricreative;

g) attività agricole e produzione tipica.

L'aggiunta di un nuovo requisito con l'attribuzione del relativo punteggio, l'eliminazione di un requisito esistente, la modifica della descrizione di un requisito esistente, sono effettuati dalla Regione, previa intesa con il Ministero delle politiche agricole, ove ricorrano motivate ragioni connesse alla espressione di peculiarità territoriali significative ai fini della classificazione.

C. SIGNIFICATO DELLA CLASSIFICAZIONE AI FINI DELLA COMPRENSIONE DEL CONSUMATORE

Categoria 1 simbolo - Azienda che offre soltanto le attrezzature e i servizi minimi previsti dalla legge in condizioni di necessaria igiene e funzionalità.

Categoria 2 simboli - Azienda che offre, in forma semplice, attrezzature e servizi oltre il minimo previsto dalla legge in un contesto organizzativo e paesaggistico-ambientale che presenta sporadiche emergenze dalla normalità.

Categoria 3 simboli - Azienda "media" che offre, con alcune rifiniture organizzative o qualità strutturali, attrezzature e servizi che evidenzino anche la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, in un contesto paesaggistico-ambientale di buona qualità.

Categoria 4 simboli - Azienda che cura armonicamente il comfort e la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, mettendo a disposizione dell'ospite un complesso di attrezzature e servizi di livello elevato in un contesto paesaggistico-ambientale eccellente.

Categoria 5 simboli - Azienda che, oltre ai requisiti propri della categoria 4, presenti particolari eccellenze nella prestazione dei servizi, nelle peculiarità del contesto paesaggistico-ambientale e nella evidenza della caratterizzazione agricola e naturalistica dell'ospitalità.

D. CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

La classificazione delle aziende agrituristiche si riferisce, come peraltro previsto dalla classificazione di altri settori dell'offerta turistica, ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno con pernottamento (alloggio e agricampeggio). Il pernottamento, infatti, presuppone una soglia minima di permanenza sul posto e di consistenza d'uso dei servizi, tale da attribuire significato alla funzione orientativa e selettiva della classificazione.

La classificazione è articolata in cinque categorie ed evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli (GIRASOLI) così come già avviene per la classificazione degli alberghi, dei campeggi e di altre strutture ricettive turistiche (da 1 a 5 stelle).

La categoria di classificazione "uno" è attribuita comunque, con il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica effettuato ai sensi di legge.

Le categorie di classificazione dalla "due" alla "cinque" sono attribuite sulla base della conformità delle aziende agrituristiche a diversi requisiti, che possono essere già previsti, oppure non previsti dalla legge regionale, oppure superiori ai minimi di legge, a ciascuno dei quali è attribuito un punteggio compreso tra 0,5 e 5.

I requisiti sono ordinati in 7 sezioni tematiche:

1. Contesto aziendale e paesaggistico,
2. Requisiti generali e di gestione,
3. Servizi e dotazioni degli alloggi,
4. Servizi e dotazioni dell'agricampeggio,
5. Servizi di ristorazione e somministrazione,
6. Servizi ed attività ricreative,
7. Attività agricole e di produzione tipica.

Le sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 sono, in realtà delle sottosezioni in quanto contribuiscono, ai fini della applicazione delle soglie di punteggio per attribuire la categoria di classificazione, a comporre una sezione tematica unica definita "requisiti generali" e riguardante il contesto aziendale complessivo a prescindere dai servizi principali di accoglienza (alloggio, campeggio e ristorazione) ai quali sono riservate, rispettivamente, le sezioni tematiche 3, 4 e 5.

Per ciascuna sezione tematica sono stabiliti i punteggi minimi (somma dei punteggi dei requisiti soddisfatti dall'azienda) che consentono l'accesso alle categorie di classificazione dalla 2ª alla 5ª.

Alcuni requisiti, indicati come "speciali" (complessivamente 39), sono considerati particolarmente significativi ai fini della attribuzione della categoria di classificazione. Pertanto per l'idoneità all'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", occorre necessariamente soddisfarne un determinato numero in funzione dei servizi prestati.

Un solo requisito speciale (dotazione di servizi igienici negli alloggi) deve essere comunque soddisfatto per l'accesso alle tre categorie superiori (terza, quarta e quinta).

D.1. Prospetti per sezioni tematiche: requisiti e punteggi

1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO			
N.	**Requisito**	**Punteggio**	**Requisito Speciale**
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	Insediamenti 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**

2. ACCOGLIENZA E GESTIONE			
N.	**Requisito**	**Punteggio**	**Requisito Speciale**
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 (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 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**

3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI			
N.	**Requisito**	**Punteggio**	**Requisito Speciale**
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 sevizio 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**

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

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO			
n.	**Requisito**	**Punteggio**	**Requisito Speciale**
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 80 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	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.	2	●
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.		
4.15	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	●
	Totale Sezione	**24**	7

Nota: 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, purché descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico

5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE			
n.	**Requisito**	**Punteggio**	**Requisito Speciale**
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 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 menù 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 10 nell'anno).	2	
	Totale Sezione	**28**	**6**

6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE			
n.	**Requisito**	**Punteggio**	**Requisito Speciale**
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).	2	
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.6 (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).	2	

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 agrituristico-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.	0,5	
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	2	
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale.	1	
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**

7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA			
n.	**Requisito**	**Punteggio**	**Requisito Speciale**
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	

Regione Dipartimento

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

E. ATTRIBUZIONE DELLA CATEGORIA DI CLASSIFICAZIONE

L'attribuzione all'azienda agrituristica di una determinata categoria di classificazione è determinata come segue:

- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria (sezioni 3 e/o 4) sommando i punteggi delle sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 (requisiti generali);
- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria relativamente alle sezioni tematiche che riguardano i servizi effettivamente prestati fra quelli delle sezioni 3 (alloggio), 4 (agricampeggio) e 5 (ristorazione);
- soddisfazione, ai fini dell'attribuzione delle categorie "tre", "quattro" e "cinque", del requisito 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi);
- ai fini dell'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", soddisfazione del numero minimo di requisiti speciali stabilito relativamente ai requisiti generali e alle sezioni corrispondenti ai servizi effettivamente effettuati.

Categoria 1 GIRASOLE: non è prevista alcuna condizione salvo l'esercizio dell'attività agrituristica rispettando le condizioni minime di legge.

Categoria 2 GIRASOLI : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	12
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	6

Categoria 3 GIRASOLI : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	24
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	8
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	8
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	12
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4	

Categoria 4 GIRASOLI : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti Spec.
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	35	8
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	12	3
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	12	3
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	16	3
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

Categoria 5 GIRASOLI : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti Spec.
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	50	10
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	15	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	15	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	20	4
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

E. PROCEDURA DI ATTRIBUZIONE DELLA CLASSIFICAZIONE

Devono accedere al sistema di classificazione gli OPERATORI AGRITURISTICI operanti nel territorio della Regione Abruzzo che offrono possibilità di soggiorno con pernottamento (alloggio e agricampeggio), così come definiti dalla L.R. 38/2012 ed iscritti nell'elenco regionale di cui al comma 2. dell'art. 4 della norma medesima.

La procedura di classificazione delle aziende agrituristiche avviene mediante autodichiarazione ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445/2000 da parte dell'azienda medesima che provvede ad attribuirsi la categoria di classificazione, seguendo le istruzioni che sono esplicitate nel presente provvedimento, attraverso la compilazione dello specifico modulo recante l'insieme dei requisiti che sarà predisposto dal Competente Servizio e reso disponibile mediante portale WEB della Regione Abruzzo.

Il modulo medesimo deve essere trasmesso al Comune competente contestualmente alla SCIA per coloro che devono ancora avviare l'attività agrituristica, nonché al Servizio Territoriale per l'Agricoltura territorialmente competente della Regione Abruzzo.

Gli operatori agrituristici già operanti alla data di entrata in vigore del presente provvedimento devono inoltrare la comunicazione medesima al Comune competente nonché al Servizio Territoriale per l'Agricoltura territorialmente competente della Regione Abruzzo prima di avviare l'uso dello specifico marchio e prima di fare uso del sistema di classificazione ai fini della presentazione della propria azienda.

Il Servizio Territoriale per l'Agricoltura territorialmente competente della Regione Abruzzo, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di cui ai due casi sopra esplicitati, provvede all'inserimento della categoria di classificazione di ciascun operatore sul Portale internet nazionale relativo al Repertorio delle Aziende Agrituristiche, a decorrere dalla data in cui l'Amministrazione Regionale otterrà le relative dovute abilitazioni da parte del competente Ministero.

I documenti ricevuti in forma di autocertificazione e di autodichiarazione vengono sottoposti ai controlli di cui all'art. 71 comma 1 del DPR 445/2000, definendo il campione di aziende da sottoporre a controllo applicando le modalità di cui all'art. 21 – comma 1 del Regolamento di attuazione della L.R. n. 38/2012 approvato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 4/Reg. del 27/05/2014.

I soggetti che non provvedessero secondo le modalità prescritte alla comunicazione di cui trattasi avranno diritto all'accesso alla sola categoria "1" ed all'uso del corrispondente simbolo e comunque potranno fare uso dello specifico marchio solo attenendosi alle disposizioni contenute nel relativo disciplinare d'uso.

Le aziende agrituristiche potranno fare uso della rispettiva classificazione solo dopo aver ottemperato a quanto disposto dal presente provvedimento ed inoltre potranno fare uso dello specifico marchio solo attenendosi alle disposizioni contenute nel relativo disciplinare d'uso.

G. VIGILANZA E SANZIONI

La vigilanza ed il controllo sulla corretta attribuzione ed uso della categoria di classificazione da parte di ciascuna azienda, in applicazione del disposto dell'art. 14 – comma 1 - della L.R. 38/2012, spetta ai Comuni nonché agli altri soggetti di cui al medesimo comma 1. dell'art 14 della citata L.R. 38/2012.

Nel caso in cui un'azienda attribuisca al proprio esercizio e faccia, conseguentemente, uso di una categoria di classificazione diversa ed in particolare superiore a quella effettivamente spettante, o faccia uso della classificazione medesima senza averne titolo, trovano applicazione le sanzioni di cui ai commi 5. e 6. dell'art. 16 della L.R. 38/2012.

REGIONE ABRUZZO

La presente copia è conforme all'originale e si compone di n° 13 facciate

14 MAG. 2015 IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO
dott.ssa Marzia DI MARZIO