



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



**ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 9, COMMA 2 DELLA LEGGE 96/2006, RECANTE
“DISCIPLINA DELL'AGRITURISMO”**

**DEFINIZIONE DEI CRITERI OMOGENEI DI
CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE**

Legge 20 febbraio 2006, n. 96 “Disciplina dell’agriturismo”.

Articolo 9, comma 2

Al fine di una maggiore trasparenza e uniformità' del rapporto tra domanda e offerta di agriturismo, il Ministro delle politiche agricole e forestali, sentito il Ministro delle attività produttive, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, determina criteri di classificazione omogenei per l'intero territorio nazionale e definisce le modalità' per l'utilizzo, da parte delle regioni, di parametri di valutazione riconducibili a peculiarità territoriali.

Articolo 15

Sono fatte salve le competenze delle Regioni a statuto speciale e delle province autonome di Trento e di Bolzano, che provvedono alle finalità di cui alla presente legge in conformità allo statuto di autonomia e alle relative norme di attuazione.

Premessa

La presente proposta è stata redatta dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con il supporto dell’Osservatorio nazionale dell’agriturismo - di cui all’art. 13 della richiamata legge n. 96/2006 - che si é avvalso degli Istituti ministeriali competenti ed ha concluso la sua attività.

Il testo riporta una metodologia per la classificazione delle aziende agrituristiche sull’intero territorio nazionale, definita sulla base dei risultati delle indagini di mercato sulle tendenze dell’offerta e della domanda in agriturismo, realizzate assieme alle Associazioni nazionali del settore.

Le finalità della proposta metodologica sono:

- proporre una griglia di requisiti omogenei che sappia sia armonizzare il lavoro già compiuto od in corso di realizzazione nei vari territori regionali sia rispondere in maniera efficace alle esigenze della domanda;
- proporre una procedura di applicazione dei requisiti che garantisca la opportuna personalizzazione del sistema a livello regionale, nel rispetto delle diverse peculiarità;

- proporre un marchio del sistema agriturismo nazionale che include un modulo grafico di indicazione della classificazione dell'azienda agrituristica.

L'eventuale adattamento, a livello regionale, del sistema di classificazione, potrà essere effettuato dalle Regioni a statuto ordinario, di concerto con il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, successivamente all'approvazione del sistema nazionale di classificazione. Le Regioni a statuto speciale e le Province autonome potranno effettuare i rispettivi eventuali adattamenti *"in conformità allo statuto di autonomia e alle relative norme di attuazione"* (art. 15, L. n. 96/2006) dandone comunque comunicazione al Ministero.

Le amministrazioni regionali sono quindi chiamate ad adattare, se ritenuto opportuno, i requisiti della metodologia unitaria alla realtà locale del settore agrituristico in relazione a:

- *criteri relativi alle caratteristiche locali delle strutture agricole produttive*
- *criteri relativi alle caratteristiche locali delle strutture di ospitalità*
- *dimensioni delle imprese e dei sistemi produttivi*
- *caratteristiche del paesaggio*
- *valorizzazione di usi e tradizioni locali*

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, possono effettuarsi, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ove ricorrano motivate ragioni connesse alla espressione di peculiarità territoriali significative ai fini della classificazione;

in caso di aggiunta o eliminazione di un requisito, si provvederà alla compensazione dei punteggi in modo che la somma dei punteggi della sezione tematica interessata non subisca variazioni.

Le motivazioni che possono essere prese in considerazione per l'aggiunta, l'eliminazione o la variazione (di descrizione o punteggio) di un requisito, sono:

- caratteristiche prevalenti delle aziende agricole significativamente difformi dal contesto nazionale;
- particolare rilevanza, o totale irrilevanza, di alcune attività produttive o di servizio previste nel Sistema nazionale di classificazione;
- particolari aspetti strutturali legati ai prevalenti modelli regionali dell'agriturismo;
- necessità di attribuire la qualifica di requisito speciale ad alcuni requisiti ritenuti di particolare importanza nella situazione regionale, in relazione alla configurazione della domanda agrituristica.

Attualità e funzioni della Classificazione nell'agriturismo

1. Scopi della classificazione

I principi che guidano la definizione dei Criteri unitari di classificazione delle aziende agrituristiche si possono così sintetizzare:

- 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.

La classificazione delle aziende agrituristiche deve, come già avviene per la classificazione degli alberghi, dare al pubblico 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, occorre che la classificazione delle aziende agrituristiche sia il più possibile paragonabile alla classificazione degli alberghi e dei campeggi: non necessariamente nella scelta dei requisiti, ma piuttosto nel fare in modo che i requisiti scelti rispondano efficacemente alla composizione della "soddisfazione" dell'ospite "normale".

Si ritiene, pertanto, che le categorie di classificazione debbano essere cinque, come avviene per le altre strutture ricettive e che, per necessaria immediata identificazione del settore agrituristico, il simbolo che esprime le categorie debba essere diverso dalle stelle, utilizzate per le altre strutture ricettive.

2. Procedura di classificazione

La procedura di classificazione delle aziende agrituristiche può prevedersi in due modi:

- per autodichiarazione (l'azienda si attribuisce la categoria di classificazione attraverso la compilazione di un modulo recante un insieme di requisiti e le necessarie istruzioni per attribuire la categoria;
- per valutazione "esterna" (sopralluogo di autorità competenti che rilevano i requisiti, compilano il modulo, attribuiscono la categoria).

Ciascuna Regione ha facoltà di scelta fra le due soluzioni.

3. Scelta dei requisiti

I requisiti scelti per il sistema di classificazione delle aziende agrituristiche sono:

- per quanto possibile, obiettivamente rilevabili da chiunque (titolare dell'azienda in caso di autodichiarazione, addetto ai sopralluoghi nel caso di valutazione "esterna")
- riconducibili a condizioni di contesto ambientale, comfort e servizi considerati "utili" dalla maggior parte dei potenziali utenti.

4. Distinzione fra classificazione e qualificazione

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

5. Distinzione fra classificazione e informazione

Il sistema di classificazione si esprime esclusivamente attraverso l'attribuzione della categoria. Non sono dunque immediatamente noti all'ospite i requisiti (fattori strutturali, attrezzature accessorie, varietà di servizi, paesaggio, ecc.) in base ai quali la categoria stessa è stata attribuita.

Incrociando la categoria di classificazione con l'informazione sui servizi offerti dall'azienda e sui prezzi, il pubblico potrà compiere la propria scelta con una ragionevole disponibilità di elementi significativi.

6. Classificazione e norme

Le norme (leggi e regolamenti regionali) stabiliscono le regole di base che occorre rispettare nella prestazione di ciascun servizio agrituristico. La classificazione, dando per assoluto "a monte" il rispetto delle norme (categoria 1-simbolo), tiene conto della "consistenza" complessiva dei servizi offerti, oppure, all'interno di ciascun servizio, delle variabili quantitative (obiettivamente rilevabili), che influiscono sulla soddisfazione dell'ospite.

7. Quali aziende agrituristiche classificare

L'azienda agrituristica può offrire i seguenti servizi:

- alloggio
- campeggio
- ristorazione
- attività ricreative e culturali.

Si ritiene che siano da classificare, come già avviene per altri settori dell'offerta turistica, le aziende che offrono servizio di pernottamento, con o senza la prestazione di altri servizi.

8. Requisiti peculiari dell'agriturismo

Comfort, articolazione e completezza dei servizi disegnano un sistema di requisiti sostanzialmente simile a quello previsto per le altre forme di ospitalità alberghiera. Vi sono tuttavia, nella scelta del soggiorno in un agriturismo, delle aspettative dell'ospite che sono specifiche per il settore e in quanto tali sono valorizzate in questo schema di classificazione.

9. Requisiti non omogenei

Le caratteristiche delle strutture abitative e dei locali di accoglienza dell'azienda agrituristica sono spesso disomogenee, data la diversità dei territori, della storia, delle tipologie edilizie e delle strutture disponibili. E' necessario che la classificazione vada oltre la molteplicità delle casistiche aziendali individuando, per quanto possibile, requisiti da esse indipendenti.

10. Significato della classificazione ai fini della comprensione del consumatore

Nel corso delle indagini condotte nella fase preparatoria di elaborazione del sistema di classificazione delle aziende agrituristiche, si è delineato il contenuto, in termini di percezione da parte dell'ospite, dei cinque livelli della classifica proponibile.

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.

11. IPOTESI PER LA PROCEDURA DI 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 (da stabilire in seguito) 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 regionali, 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).

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

- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria 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, per le 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 simbolo : non è prevista alcuna condizione salvo l'esercizio dell'attività agrituristica rispettando le condizioni minime di legge.

Categoria 2 simboli : 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 simboli: 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 simboli: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 simboli: 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		

Classificazione delle aziende agrituristiche

Prospetti per sezioni tematiche: requisiti e punteggi

NOTA BENE - Ad alcune condizioni fanno riferimento due o più requisiti con dimensione quantitativa crescente. Tali requisiti non sono alternativi, ma si sommano (Esempio: nel caso dei requisiti 3.1 e 3.2, se la superficie di tutte le camere da letto è superiore del 20% ai limiti minimi di legge, si sommerà il punteggio del requisito 3.1 con il punteggio del requisito 3.2).

REQUISITO		Punteggio	Requisito speciale
1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO			
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	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, 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

	Servizio	Punti	Requisiti speciali
2. ACCOGLIENZA E GESTIONE			
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,	2	

	<ul style="list-style-type: none"> - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza) - percorso per raggiungere l'azienda. <p>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.</p>		●
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			
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 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

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO

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 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.		
	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	●
4.15			
	TOTALE SEZIONE	24	7

5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE			
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 menu 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			
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 6.7 (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 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.	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			
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