

Per la classificazione è utilizzato il simbolo che rappresenta la spiga di grano, in conformità al logo riportato nell'allegato II al presente decreto. Alle aziende agrituristiche sono assegnate da una a quattro spighe, in base alla qualità e tipologia dei servizi offerti.

La classificazione pari a una spiga è attribuita alle aziende in possesso dei soli requisiti obbligatori.

I requisiti dichiarati dall'imprenditore agricolo per l'assegnazione delle spighe devono essere esposti al pubblico in luogo ben visibile.

L'attribuzione della classificazione alle aziende agrituristiche da una a tre spighe è operata dagli ispettorati provinciali agricoltura, competenti per il rilascio del nulla osta agrituristico, di concerto con le unità operative di assistenza tecnica dei vari distretti.

La classificazione pari a quattro spighe è effettuata secondo le modalità previste dal successivo art. 3.

Nel caso di aziende non ancora provviste dell'autorizzazione comunale all'esercizio delle attività agrituristiche, l'assegnazione della classificazione in spighe deve risultare effettuata prima del rilascio dell'autorizzazione stessa.

Pertanto, a parziale modifica di quanto previsto dal decreto n. 568 del 28 maggio 2004, alla richiesta di autorizzazione da presentare al comune dovrà essere allegata l'attestazione di classificazione in spighe, in sostituzione della già prevista delibera A.A.P.I.T.

Art. 2

In conformità a quanto previsto dagli articoli 1 e 3 del decreto legislativo n. 228 del 18 maggio 2001, dal piano regionale agrituristico e dal decreto di questo dipartimento n. 568 del 28 maggio 2004, le aziende agrituristiche autorizzate ai sensi della legge regionale n. 25 del 9 giugno 1994 non sono individuabili come imprese turistiche. Pertanto, alle suddette aziende agrituristiche non si applicano l'art. 4 della legge regionale 6 aprile 1996, n. 27 sulla classificazione delle aziende turistico-ricettive e l'art. 42 della legge regionale n. 2/2002, che precisa le tipologie d'imprese turistiche.

Art. 3

L'attribuzione della quarta spiga di merito, in conformità al precedente art. 1, è operata dal servizio IV U.O. 19 di questo Assessorato, su proposta congiunta dell'ispettorato provinciale agricoltura e dell'unità operativa di assistenza tecnica competenti per territorio.

Le aziende che hanno ottenuto la classificazione pari a quattro spighe sono autorizzate ad utilizzare il termine "Agriturismo di qualità riconosciuta dalla Regione siciliana", anche a fini pubblicitari, promozionali e divulgativi.

Art. 4

Tutte le aziende agricole autorizzate all'esercizio delle attività agrituristiche sono tenute ad esporre, all'ingresso dell'azienda stessa, la targa identificativa riportata nell'allegato III al presente decreto.

Esclusivamente gli operatori agrituristiche che hanno ottenuto l'attribuzione di quattro spighe di merito, sono autorizzati ad inserire nella targa identificativa il logo riportato nell'allegato IV al presente decreto.

Art. 5

L'utilizzo, in qualsiasi forma e modalità, del termine "Agriturismo di qualità riconosciuta dalla Regione sic-

iliana" e/o del relativo logo da parte di aziende sprovviste della classificazione pari a quattro spighe, comporta l'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 14 della legge regionale n. 25/94.

Nel caso di reiterato utilizzo non autorizzato della suddetta terminologia, si procederà anche alla sospensione del nulla osta e dell'autorizzazione comunale, nei termini previsti dall'art. 10, comma 1, della legge regionale n. 25/1994.

Art. 6

Le aziende agricole già classificate in conformità al decreto 29 novembre 2001 dell'Assessorato del turismo, delle comunicazioni e dei trasporti sono tenute a richiedere la nuova classificazione di cui all'art. 1, entro 90 giorni dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana del presente decreto.

Art. 7

A partire dall'1 gennaio 2007, non potranno accedere a finanziamenti pubblici per l'attività agrituristica erogati da questo Assessorato le aziende agrituristiche autorizzate alla fornitura di servizi di ospitalità prive della classificazione di cui al precedente art. 1.

Art. 8

Le condizioni e i presupposti valutati per la classificazione in spighe sono soggetti a verifica almeno biennale, secondo le modalità riportate nell'allegato I al presente decreto.

Art. 9

Il presente decreto si applica a partire dal giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana.

Palermo, 28 febbraio 2006.

CROSTA

Allegato I

CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE CON SERVIZI DI OSPITALITÀ

1) **Premessa**

La classificazione delle aziende agrituristiche è operata con l'attribuzione di un numero di spighe compreso da 1 a 4, sulla base dei requisiti di seguito precisati.

2) **Requisiti necessari per l'attribuzione di una spiga**

L'attribuzione di una spiga richiede il possesso dei seguenti requisiti obbligatori.

2.1) *Requisiti obbligatori per tutte le aziende autorizzate*

Fermo restando quanto disposto dalla vigente normativa in merito agli aspetti igienico-sanitari e di superamento delle barriere architettoniche, da verificare a cura degli organi competenti in materia, tutte le aziende agrituristiche dotate di servizi di ospitalità devono possedere i seguenti requisiti:

- a) interno ed esterno degli edifici in buono stato di manutenzione;
- b) disponibilità di attrezzature di primo soccorso efficaci e in buono stato di conservazione;
- c) assicurazione per la responsabilità civile nei confronti dei terzi;
- d) cura e pulizia degli spazi interni ed esterni;
- e) tabella informativa con i numeri di telefono per le emergenze;
- f) segnaletica indicante i servizi a disposizione degli ospiti;
- g) illuminazione degli spazi esterni sufficiente per un agevole movimento dei visitatori;

h) in caso di somministrazione pasti, obbligo di utilizzare anche la produzione aziendale, prevedendo menu stagionali caratterizzati da piatti tipici caratteristici della cucina locale;

i) rispetto della normativa obbligatoria in materia di ambiente, smaltimento rifiuti, igiene e benessere degli animali allevati;

j) disponibilità di materiale informativo e divulgativo concernente il territorio in cui è localizzata l'azienda;

k) presenza di un addetto alla ricezione, nel periodo di apertura, per almeno otto ore giornaliere;

l) ritiro giornaliero dei rifiuti dai contenitori appositamente predisposti;

m) esposizione dell'autorizzazione comunale per lo svolgimento dell'attività nel locale di ricevimento degli ospiti.

2.2) *Requisiti obbligatori per ogni camera da letto*

a) Dotazione di biancheria adeguata al numero degli ospiti (cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto autorizzati, biancheria da bagno);

b) arredo camera adeguato al numero degli ospiti;

c) bagno dotato di arredi e biancheria adeguati al numero degli ospiti. In caso di bagno comune va previsto anche un erogatore di sapone liquido e la dotazione di asciugamani per uso individuale;

d) contenitore rifiuti solidi;

e) pulizia settimanale degli ambienti e ad ogni variazione di ospite;

f) cambio settimanale della biancheria e ad ogni variazione di ospite, con possibilità, per soggiorni superiori a tre giorni, di usufruire di un cambio di biancheria a richiesta.

2.3) *Requisiti obbligatori per ciascun appartamento*

a) Dotazione di biancheria adeguata al numero degli ospiti (cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto autorizzati, biancheria da bagno);

b) arredo appartamento adeguato al numero di ospiti in tutte le stanze presenti;

c) bagno dotato di arredi e biancheria adeguati al numero degli ospiti;

d) cucina a norma con dotazione di arredi, biancheria e stoviglie adeguati al numero degli ospiti;

e) contenitore rifiuti solidi;

f) attrezzatura varia e per la pulizia dei locali (scopa, pannello, spazzolone, straccio, secchio, stendino per biancheria);

g) pulizia settimanale degli ambienti e a ogni variazione di ospite;

h) cambio settimanale della biancheria e a ogni variazione di ospite, con possibilità, per soggiorni superiori a tre giorni, di usufruire di un cambio di biancheria a richiesta.

2.4) *Requisiti obbligatori per gli agriturismo*

a) Le aree di sosta devono essere correttamente inserite nel paesaggio agrario circostante, con particolare cura per la sistemazione e gli arredi esterni. Ogni piazzola deve essere destinata a un singolo equipaggio e possedere una superficie minima pari a 50 mq, compreso l'eventuale spazio per la sosta dell'automobile. E' obbligatoria la dotazione di impianto antincendio e illuminazione a norma, atta a consentire la fruizione della viabilità;

b) dotazione bagno e punti per la pulizia di stoviglie e biancheria;

c) contenitore rifiuti solidi;

d) pulizia quotidiana dei servizi igienici.

3) **Attribuzione delle spighe aggiuntive**

Per l'ottenimento delle spighe aggiuntive l'azienda deve possedere i seguenti requisiti, oltre a quelli obbligatori:

1) vendita diretta di prodotti ottenuti nella propria azienda;

2) climatizzazione e/o sistemi alternativi di ventilazione in tutte le camere e nei locali comuni;

3) presenza di almeno un bagno ogni 4 posti letto autorizzati.

3.1) *Requisiti per l'attribuzione di due spighe*

Oltre ai requisiti di cui al precedente paragrafo 3, per ottenere l'attribuzione di due spighe le aziende ne devono possedere almeno altri otto, fra quelli elencati nel successivo paragrafo 4.

3.2) *Requisiti per l'attribuzione di tre spighe*

Oltre ai requisiti di cui al precedente paragrafo 3, per ottenere l'attribuzione di tre spighe le aziende ne devono possedere almeno altri dodici, fra quelli elencati nel successivo paragrafo 4.

4) **Elenco dei requisiti aggiuntivi**

1) Fabbricati aziendali di pregio, con tipologia architettonica tradizionale della zona, particolarmente curata nelle caratteristiche costruttive e in ottimo stato di manutenzione;

2) attività agrituristica gestita da imprenditore agricolo professionale (Iap) residente in azienda;

3) localizzazione del centro aziendale destinato all'agriturismo in zone a valenza paesaggistica e/o a vincolo ambientale (parchi, riserve, SIC, ZPS, boschi, aree a vincolo paesaggistico);

4) produzioni aziendali ottenute con metodo biologico certificato, acquistabili presso l'azienda e/o utilizzate nell'attività di degustazione o somministrazione pasti;

5) produzioni aziendali certificate DOP o IGP, acquistabili presso l'azienda e/o utilizzate nell'attività di degustazione o somministrazione pasti;

6) presenza di testimonianze botaniche, architettoniche, storiche in azienda;

7) disponibilità di spazi comuni per attività d'incontro e relax, distinti dall'eventuale sala ristorazione;

8) spazio espositivo dedicato alle testimonianze dell'antica civiltà rurale;

9) locali arredati con elementi tipici della tradizione rurale;

10) climatizzazione autonoma in tutte le stanze e/o appartamenti;

11) spazio esterno attrezzato con barbecue e/o forno esterno;

12) attuazione del sistema di raccolta differenziata dei rifiuti;

13) presenza di attività zootecnica;

14) presenza di colture ortive;

15) trasformazione e lavorazione dei prodotti aziendali;

16) organizzazione di visite guidate alle attività aziendali, con cadenza almeno settimanale nel periodo di apertura;

17) disponibilità di servizio di degustazione dei prodotti aziendali in locale apposito;

18) disponibilità di piscina all'interno della struttura aziendale di lunghezza non inferiore a m. 10;

19) presenza di un campo da tennis o calcetto o polivalente;

20) presenza di un campo di bocce, all'interno della struttura aziendale, di dimensioni minime di m. 24,5x2,5;

21) disponibilità di campo attrezzato per tiro con l'arco, completo delle necessarie attrezzature, localizzato all'interno della struttura aziendale in posizione tale da garantire l'esercizio della pratica in sicurezza;

22) disponibilità di altre attrezzature per attività sportive all'aperto;

23) parco giochi per bambini con almeno tre giochi funzionanti e a norma;

24) presenza di campo per minigolf all'interno della struttura aziendale;

25) attività di equitazione, con numero di cavalli entro i minimi previsti dal par. 19.6 del decreto 28 maggio 2004, comprendente: maneggio e strutture per ricovero cavalli all'interno dell'azienda, presenza d'istruttore e guida qualificati, organizzazione di passeggiate a cavallo su percorsi individuati e segnalati nei dintorni dell'azienda;

26) presenza in azienda di un percorso naturalistico/didattico adeguatamente segnalato e tabellato;

27) disponibilità di un laghetto aziendale per la pesca sportiva, dove è consentito pescare senza licenza individuale;

28) disponibilità di biciclette in numero non inferiore a 1/3 del numero massimo dei posti letto e, in ogni caso, non inferiore a 8 biciclette. Devono essere presenti le rastrelliere e/o un posto riparato in cui parcheggiare le biciclette, nonché un locale per eventuali riparazioni;

29) organizzazione di gite, a cadenza almeno settimanale e a cura dell'operatore agrituristico, finalizzate alla valorizzazione e conoscenza del territorio rurale;

30) organizzazione in azienda di corsi, finalizzati alla conoscenza della cucina tipica del comprensorio in cui si trova l'azienda, con cadenza minima non inferiore a 30 giorni;

31) organizzazione in azienda di corsi di degustazione dei prodotti tradizionali del comprensorio rurale, con cadenza minima non inferiore a 30 giorni;

32) organizzazione in azienda di corsi di artigianato legato alle attività rurali, con cadenza minima non inferiore a 30 giorni;

33) accreditamento regionale come azienda o fattoria didattica.

5) **Requisiti per l'attribuzione di quattro spighe**

La classificazione con quattro spighe può essere assegnata esclusivamente alle aziende in possesso dei requisiti già descritti per l'attribuzione di tre spighe.

La quarta spiga di merito è subordinata, inoltre, al possesso di tutte le caratteristiche obbligatorie elencate nel successivo paragrafo.

5.1) *Requisiti obbligatori*

1) offerta congiunta di servizio di ospitalità con somministrazione pasti e/o degustazione;

2) in presenza di somministrazione dei pasti, la stessa deve essere riservata agli ospiti o, a parziale deroga, anche ad utenti non ospiti in misura non superiore al 50% dei posti letto autorizzati, prevedendo l'utilizzo di menu stagionali caratterizzati da piatti tipici (almeno due piatti caratteristici della cucina locale, legati alle antiche tradizioni contadine);

3) per la ristorazione e la degustazione obbligo di utilizzare non meno del 50% delle materie prime, in termini di valore, dalla produzione dell'azienda agrituristica, con esclusione delle bevande. Della restante quota, almeno il 50% deve provenire da produzione acquistata direttamente presso aziende agricole della Regione;

4) possibilità per gli ospiti di effettuare attività culturali-ricreative, nonché di assistere ai lavori agricoli;

5) ordinamento culturale dell'azienda ad indirizzo biologico o integrato certificato, comprendente anche le produzioni orticole;

6) in presenza di attività zootecnica, le tecniche di allevamento devono essere conformi alle normative comunitarie e nazionali in materia d'igiene e benessere degli animali, inoltre non devono essere presenti epizootie pericolose per gli ospiti;

7) l'imprenditore agricolo responsabile dell'agriturismo deve possedere i seguenti requisiti: qualificazione professionale derivante dalla partecipazione a un corso specifico per operatore agrituristico tenuto dall'Amministrazione o da un ente riconosciuto o, in alternativa, esperienza di attività agrituristica non inferiore a tre anni continuativi; conoscenza di almeno una lingua straniera;

8) fabbricati aziendali utilizzati per l'agriturismo di tipologia architettonica rurale tradizionale;

9) arredi consoni alla tradizione rurale della zona;

10) localizzazione dell'agriturismo in un contesto paesaggistico gradevole, con esclusione di aziende poste in vicinanza di strade e ferrovie ad elevata percorrenza e rumorosità, di evidenti detrattori del paesaggio (es. elettrodotti su tralicci, grandi capannoni industriali, viadotti autostradali), zone industriali, discariche, distillerie, depuratori, ripetitori;

11) accesso all'agriturismo ben segnalato;

12) aree esterne all'agriturismo pulite, curate e in perfetto ordine;

13) attuazione del sistema di raccolta differenziata dei rifiuti e degli oli usati, con successivo smaltimento nel rispetto dell'ambiente;

14) disponibilità di posti auto in numero proporzionato agli ospiti;

15) disponibilità di documentazione turistica sul territorio aggiornata e in almeno due lingue;

16) sala ristorazione ricavata in ambienti rurali;

17) le camere e gli appartamenti devono essere dotati di infissi provvisti di zanzariere;

18) in ogni camera e/o appartamento deve essere presente un foglio informativo per gli ospiti sui servizi offerti dalla struttura, recante anche l'elenco delle caratteristiche considerate per la certificazione di qualità, nonché l'indirizzo di posta elettronica dell'Assessorato regionale dell'agricoltura a cui inviare eventuali reclami (agri1.agriturismo@regione.sicilia.it).

5.2) *Requisiti a scelta*

Oltre alle caratteristiche obbligatorie, per l'attribuzione della quarta spiga le aziende devono assicurare il possesso di almeno due fra i requisiti di seguito elencati.

a) localizzazione del centro aziendale destinato all'agriturismo, entro tre chilometri in linea d'aria da zone a valenza paesaggistica e/o a vincolo ambientale (parchi, riserve, SIC, ZPS, boschi, aree a vincolo paesaggistico, zone archeologiche);

b) ristorazione effettuata esclusivamente con prodotti biologici e/o DOP, IGP, ad eccezione di bevande e prodotti da forno;

c) disponibilità di prodotti aziendali biologici e/o DOP, IGP, acquistabili e degustabili in loco;

d) totalità o parte dei fabbricati aziendali destinati all'agriturismo con caratteristiche di pregio, edificati in epoca anteriore al 1900;

e) possesso di certificazione attestante l'applicazione di sistemi di gestione ambientale riconosciuti a livello comunitario (es. EMAS, EN ISO 14001);

f) attività agrituristica gestita da imprenditore agricolo professionale (Iap) residente o domiciliato in azienda;

g) presenza di attività zootecnica.

6) **Procedure**

Per l'attribuzione della classificazione, il titolare del nulla osta agrituristico deve inoltrare domanda, compilando il modello apposito, al competente Ispettorato provinciale agricoltura.

Il conseguimento della classificazione costituisce requisito indispensabile per il rilascio dell'autorizzazione comunale alle attività agrituristiche.

L'Ispettorato provinciale agricoltura provvede all'attribuzione della classificazione da una a tre spighe entro 90 giorni dalla richiesta, in seguito ad apposita visita aziendale da effettuare unitamente alla competente unità operativa di assistenza tecnica.

Qualora l'azienda richieda l'attribuzione di quattro spighe di merito, la proposta di classificazione è trasmessa all'Assessorato regionale dell'agricoltura, seguendo le medesime procedure previste per l'attribuzione da una a tre spighe.

Le procedure di verifica in loco e di classificazione implicano la compilazione della specifica modulistica.

Il mantenimento dei requisiti considerati per l'attribuzione delle spighe è soggetto a verifica almeno ogni due anni.

Ulteriori controlli possono essere disposti a discrezione dell'Amministrazione o dietro motivata segnalazione degli utenti o di altri soggetti.

Sulla base degli esiti delle verifiche, potrà essere modificata la classificazione attribuita o essere prescritto un eventuale adeguamento in tempi brevi, da accertare successivamente.

Avverso la classificazione assegnata l'operatore agrituristico può opporsi, entro trenta giorni, con ricorso in opposizione all'Ufficio responsabile del procedimento.


Il presente allegato è sottoposto a revisione periodica annuale, sentito il parere delle associazioni delle aziende agrituristiche, costituite dalle organizzazioni professionali agricole più rappresentative.

Allegato II



Colore spiga: oro.


Allegato III



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE

Azienda Agrituristica

Comune **Provincia** **Autoriz. n.** **del**



Classificazione

Colori cartello: fondo bianco, scritte nero, spiga oro. Cartello in metallo o plastica di dimensioni 40 cm. x 25 cm.

Il numero di spighe riportato nella tabella deve essere quello attribuito dall'Amministrazione.

Allegato IV



Colori cartello: fondo bianco, scritte nero, spiga oro. Colori logo: corona oro, scritta "Agriturismo" blu, margherita oro, scritta "Qualità riconosciuta" giallo, fondino scritta "Qualità riconosciuta" rosso. Cartello in metallo o plastica di dimensioni 40 cm. x 25 cm.

Modello di attribuzione spighe

REPUBBLICA ITALIANA



Regione siciliana
Assessorato dell'agricoltura e delle foreste

ISPETTORATO PROVINCIALE DELL'AGRICOLTURA

Unità operativa di base n.

IL DIRIGENTE RESPONSABILE

Visto lo Statuto della Regione;
Visto l'art. 3 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228;
Vista la legge regionale 9 giugno 1994, n. 25 e successive modifiche;

Visto il D.D.G. n. 175 del 28 febbraio 2006, relativo alla classificazione in spighe delle aziende agrituristiche;

Visto il proprio nulla osta n. del;
Vista l'autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività agrituristica rilasciata dal comune di in data

Vista la richiesta di classificazione assunta a questo servizio al prot. n. / del presentata dal sig.

il nat. a
il e residente nel comune di

..... (Prov.) via

..... nella qualità di *
dell'azienda agricola denominata

e ricadente nel comune di;
Viste le risultanze del verbale di verifica dei requisiti del

Dispone

di attribuire **all'azienda agrituristica

— una spiga ai sensi dell'allegato I al D.D.G. n. 175 del 28 febbraio 2006;

— due spighe ai sensi dell'allegato I al D.D.G. n. 175 del 28 febbraio 2006;

— tre spighe ai sensi dell'allegato I al D.D.G. n. 175 del 28 febbraio 2006.

Data

L'Ispettore provinciale

* Titolare proprietario, titolare affittuario, titolare comodatario, legale rappresentante.

** Riportare solamente una delle tre tipologie di classificazione.

Modello di proposta attribuzione quattro spighe

REPUBBLICA ITALIANA



Regione siciliana
Assessorato dell'agricoltura e delle foreste

ISPETTORATO PROVINCIALE DELL'AGRICOLTURA

Unità operativa di base n.

IL DIRIGENTE RESPONSABILE

Visto lo Statuto della Regione;
Visto l'art. 3 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228;
Vista la legge regionale 9 giugno 1994, n. 25 e successive modifiche;

Visto il D.D.G. n. 175 del 28 febbraio 2006, relativo alla classificazione in spighe delle aziende agrituristiche;

Visto il proprio nulla osta n. del;

Vista l'autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività agrituristica rilasciata dal comune di in data

Vista la richiesta di classificazione assunta a questo servizio al prot. n. / del presentata dal sig.

..... nat. a
il e residente nel comune di

..... (Prov.) via

..... nella qualità di *
dell'azienda agricola denominata

e ricadente nel comune di;
Viste le risultanze del verbale di verifica dei requisiti del

Propone

— al servizio IV dell'Assessorato regionale dell'agricoltura e delle foreste di attribuire all'azienda agrituristica quattro spighe ai sensi dell'allegato I al D.D.G. n. 175 del 28 febbraio 2006.

Data

L'Ispettore provinciale

* Titolare proprietario, titolare affittuario, titolare comodatario, legale rappresentante.

Modello di richiesta classificazione

REPUBBLICA ITALIANA



Regione siciliana
Assessorato dell'agricoltura e delle foreste

RICHIESTA DI CLASSIFICAZIONE AZIENDA AGRITURISTICA

ALL'ISPETTORATO PROVINCIALE DELL'AGRICOLTURA

..... l. sottoscritt.
nat. a il residente
nel comune di (prov.) c.a.p.

via tel.
nella qualità di ¹ dell'azienda agricola
denominata con sede nel comune
di via²

c.a.p. tel.³ e-mail
sito web in possesso del nulla osta n.

del ed autorizzato⁴ all'esercizio dell'attività di agriturismo dal comune di (.....) in
data per le seguenti attività da effettuarsi per un numero di giorni pari a

.....
 ospitalità in n. camere per n. posti letto
(legge regionale n. 25/94, art. 2, lett. a);

ospitalità in spazi aperti per n. piazzole e n. persone (legge regionale n. 25/94, art. 2, lett. b);

somministrazione per n. posti e per n. ⁵ coperti (legge regionale n. 25/94 art. 2, lett. c e d);

organizzazione di attività ricreative, culturali, divulgative, escursionistiche, ippoturismo, sportive e didattiche (legge regionale n. 25/94, art. 2, lett. f);

fattoria/azienda didattica;

degustazione ed assaggio dei prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita del vino (decreto legislativo n. 228/2001 e legge regionale n. 5/2002);

consapevole delle responsabilità civili e penali cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000:

Dichiara

che l'azienda agrituristica gestita dal sottoscritto⁶

possiede i requisiti obbligatori previsti dal paragrafo 2 dell'allegato I al D.D.G. n. 175 del 28 febbraio 2006 per l'attribuzione di una spiga;

possiede i requisiti obbligatori previsti dal D.D.G. n. 175/2006 e almeno altri otto di quelli necessari per l'attribuzione di due spighe, come da elenco allegato e sottoscritto;

possiede i requisiti obbligatori previsti dal D.D.G. n. 175/2006 e almeno altri dodici di quelli necessari per l'attribuzione di tre spighe, come da elenco allegato e sottoscritto;

possiede i requisiti obbligatori previsti dal D.D.G. n. 175/2006 e almeno due fra quelli necessari per l'attribuzione di quattro spighe⁷, come da elenco allegato e sottoscritto;

Chiede

pertanto, ai sensi del D.D.G. n. 175 del 28 febbraio 2006, che all'azienda agrituristica denominata sia attribuita la classificazione con n. spiga/spighe.

⁸

Firma⁹

¹ Specificare se: titolare proprietario, titolare affittuario, titolare comodatario, legale rappresentante.

² Specificare se: via, frazione, località, contrada.

³ Specificare se: telefono, cellulare, fax.

⁴ Da compilare solo nel caso di aziende agrituristiche già autorizzate, in caso contrario barrare.

⁵ Il numero dei coperti equivale al doppio del numero dei posti.

⁶ Barrare la classificazione richiesta

⁷ La classificazione con quattro spighe può essere richiesta dalle aziende che possiedono anche i requisiti necessari per l'attribuzione di tre spighe.

⁸ Luogo e data.

⁹ Da firmare in presenza del dipendente incaricato di ricevere la domanda, o da inviare firmata unitamente a copia fotostatica, non autenticata, di un documento di identità valido del sottoscrittore.

I dati personali ed aziendali della presente richiesta verranno trattati nel rispetto della legge 31 dicembre 1996, n. 675 e successive modifiche ed integrazioni e del decreto legislativo n. 196 del 30 giugno 2003.

ELENCO REQUISITI POSSEDUTI*

Fabbricati aziendali di pregio, con tipologia architettonica tradizionale della zona, particolarmente curata nelle caratteristiche costruttive e in ottimo stato di manutenzione;

Attività agrituristica gestita da imprenditore agricolo professionale (Iap) residente in azienda;

Localizzazione del centro aziendale destinato all'agriturismo in zone a valenza paesaggistica e/o a vincolo ambientale (parchi, riserve, SIC, ZPS, boschi, aree a vincolo paesaggistico);

Produzioni aziendali ottenute con metodo biologico certificato, acquistabili presso l'azienda e/o utilizzate nell'attività di degustazione o somministrazione pasti;

Produzioni aziendali certificate DOP o IGP, acquistabili presso l'azienda e/o utilizzate nell'attività di degustazione o somministrazione pasti;

Presenza di testimonianze botaniche, architettoniche, storiche in azienda;

Disponibilità di spazi comuni per attività d'incontro e relax, distinti dall'eventuale sala ristorazione;

Spazio espositivo dedicato alle testimonianze dell'antica civiltà rurale;

Locali arredati con elementi tipici della tradizione rurale;

Climatizzazione autonoma in tutte le stanze e/o appartamenti;

Spazio esterno attrezzato con barbecue e/o forno esterno;

Attuazione del sistema di raccolta differenziata dei rifiuti;

Presenza di attività zootecnica;

Presenza di colture ortive;

Trasformazione e lavorazione dei prodotti aziendali;

Organizzazione di visite guidate alle attività aziendali, con cadenza almeno settimanale nel periodo di apertura;

Disponibilità di servizio di degustazione dei prodotti aziendali in locale apposito;

Disponibilità di piscina all'interno della struttura aziendale di lunghezza non inferiore a m. 10;

Presenza di un campo da tennis o calcetto o polivalente;

Presenza di un campo di bocce, all'interno della struttura aziendale, di dimensioni minime di m. 24,5x2,5;

Disponibilità di campo attrezzato per tiro con l'arco, completo delle necessarie attrezzature, localizzato all'interno della struttura aziendale in posizione tale da garantire l'esercizio della pratica in sicurezza;

Disponibilità di altre attrezzature per attività sportive all'aperto;

Parco giochi per bambini con almeno tre giochi funzionanti e a norma;

Presenza di campo per minigolf all'interno della struttura aziendale;

Attività di equitazione, con numero di cavalli entro i minimi previsti dal par. 19.6 del decreto 28 maggio 2004, comprendente: maneggio e strutture per ricovero cavalli all'interno dell'azienda, presenza d'istruttore e guida qualificati, organizzazione di passeggiate a cavallo su percorsi individuati e segnalati nei dintorni dell'azienda;

Presenza in azienda di un percorso naturalistico/didattico adeguatamente segnalato e tabellato;

Disponibilità di un laghetto aziendale per la pesca sportiva, dove è consentito pescare senza licenza individuale;

Disponibilità di biciclette in numero non inferiore a 1/3 del numero massimo dei posti letto e, in ogni caso, non inferiore a 8 biciclette. Devono essere presenti le rastrelliere e/o un posto riparato in cui parcheggiare le biciclette, nonché un locale per eventuali riparazioni;

Organizzazione di gite, a cadenza almeno settimanale e a cura dell'operatore agrituristico, finalizzate alla valorizzazione e conoscenza del territorio rurale;

Organizzazione in azienda di corsi, finalizzati alla conoscenza della cucina tipica del comprensorio in cui si trova l'azienda, con cadenza minima non inferiore a 30 giorni;

Organizzazione in azienda di corsi di degustazione dei prodotti tradizionali del comprensorio rurale, con cadenza minima non inferiore a 30 giorni;

Organizzazione in azienda di corsi di artigianato legato alle attività rurali, con cadenza minima non inferiore a 30 giorni;

Accreditamento regionale come azienda o fattoria didattica.

Localizzazione del centro aziendale destinato all'agriturismo, entro tre chilometri in linea d'aria da zone a valenza paesaggistica e/o a vincolo ambientale (parchi, riserve, SIC, ZPS, boschi, aree a vincolo paesaggistico, zone archeologiche);

Ristorazione effettuata esclusivamente con prodotti biologici e/o DOP, IGP, ad eccezione di bevande e prodotti da forno;

Disponibilità di prodotti aziendali biologici e/o DOP, IGP, acquistabili e degustabili in loco;

Totalità o parte dei fabbricati aziendali destinati all'agriturismo con caratteristiche di pregio, edificati in epoca anteriore al 1900;

Possesso di certificazione attestante l'applicazione di sistemi di gestione ambientale riconosciuti a livello comunitario (es. EMAS, EN ISO 14001);

Attività agrituristica gestita da imprenditore agricolo professionale (Iap) residente o domiciliato in azienda;

Presenza di attività zootecnica.

Firma

* Nota: barrare i requisiti posseduti