

Riepilogo punteggi attribuibili per sezione tematica

	punti attribuiti	punti minimi	punti minimi	punti minimi	requisiti speciali minimi	punti minimi	requisiti speciali minimi
		cat. 2	cat. 3	cat. 4		cat. 5	
Sezione Generali							
1 - Contesto aziendale e paesaggistico							
2 - Requisiti generali e di gestione							
6 - Servizi ed attività ricreative							
7 - Attività agricole e di produzione tipica							
<i>punti e requisiti speciali totali</i>		12	24	35	8	50	10
<i>requisiti speciali posseduti</i>							
Sezione Alloggio							
3 - Servizi e dotazioni degli alloggi							
<i>punti e requisiti speciali totali</i>		4	8	12	3	15	4
<i>requisiti speciali posseduti</i>							
Sezione Campeggio							
4 - Servizi e dotazioni dell'agricampeggio							
<i>punti e requisiti speciali totali</i>		4	8	12	3	15	4
<i>requisiti speciali posseduti</i>							
Sezione Ristorazione							
5 - Serv. di ristorazione e somministrazione							
<i>punti e requisiti speciali totali</i>		6	12	16	3	20	4
<i>requisiti speciali posseduti</i>							

Prospetto 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 previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO					
1.1	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha, anche frazionato, o in borghi rurali di pregio.	3		<input type="checkbox"/>		
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc); tali fonti, nel caso di strade (autostrade, urbane di scorrimento ed extraurbane principali) e ferrovie, se presenti, sono a distanza di almeno 0,5 km dal fabbricato principale destinato ad agriturismo e nel caso di aeroporto a 3 km	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2		<input type="checkbox"/>		
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. Si ha rilevante impatto paesaggistico quando l'insediamento è chiaramente visibile dal fabbricato agrituristico, senza interposizione di alcun sistema di mitigazione ambientale	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
1.5	Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico-culturale.	0,5		<input type="checkbox"/>		
1.6	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico (Rete Natura 2000) o paesaggistico (zone di cui agli artt. 17, 19, 21, 23 e 25 del Piano Paesistico regionale)	2		<input type="checkbox"/>		
1.7	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0,5		<input type="checkbox"/>		
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		<input type="checkbox"/>		
1.9	L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti, in coerenza con le modalità previste dal locale regolamento comunale sulla gestione dei rifiuti urbani e/o dispone di un impianto	0,5		<input type="checkbox"/>		

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.					
	TOTALE SEZIONE	15	2			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	2. ACCOGLIENZA E GESTIONE					
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente (risiede, domicilia o dispone di un appartamento in uso esclusivo) in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2				
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1		<input type="checkbox"/>		
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		<input type="checkbox"/>		
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		<input type="checkbox"/>		
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura) per un numero di posti auto almeno pari alla metà degli alloggi.	1		<input type="checkbox"/>		
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio è disponibile la carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze. istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti: - presentazione generale dell'azienda,	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <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		<input type="checkbox"/>		
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente o risulta iscritta ad un Club d'eccellenza riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna ai sensi della L.R. n. 4/2009	1		<input type="checkbox"/>		
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo (di natura privata: deve essere indicata la certificazione e l'Ente responsabile del riconoscimento)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
TOTALE SEZIONE		23	8			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	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		<input type="checkbox"/>		
3.2	Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1		<input type="checkbox"/>		
3.3	E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.4	Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi (dotati di lavabo, water, bidet e doccia o vasca); tutti gli appartamenti sono dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto.	5	<input type="checkbox"/> (*)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.5	Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.7	Nei bagni sono disponibili per gli ospiti detergenti per la persona.	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante), ad uso esclusivo.	1		<input type="checkbox"/>		
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante), ad uso esclusivo.	1		<input type="checkbox"/>		
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	TOTALE SEZIONE	22	7			

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

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore a 60 metri quadrati.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso	1		<input type="checkbox"/>		
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1		<input type="checkbox"/>		
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1		<input type="checkbox"/>		
4.7	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.8	Nei servizi igienici sono disponibili più di due wc ogni 5 piazzole.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.9	Nei servizi igienici sono disponibili più di due docce ogni 5 piazzole	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.10	Nei servizi igienici sono disponibili più di due lavabi per igiene personale ogni 5 piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 5 piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 8 piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.14	E' disponibile almeno una presa d'acqua ogni due piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.15	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	TOTALE SEZIONE	24	7			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE					
5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2		<input type="checkbox"/>		
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria	1		<input type="checkbox"/>		
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa e/o aceto di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente).	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente).	2		<input type="checkbox"/>		
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente).	1		<input type="checkbox"/>		
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2		<input type="checkbox"/>		
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2		<input type="checkbox"/>		
	TOTALE SEZIONE	28	6			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE					
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
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) con esclusione degli spazi riservati già considerati al requisito 3.8.	2		<input type="checkbox"/>		
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.).	0,5		<input type="checkbox"/>		
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2		<input type="checkbox"/>		
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	2		<input type="checkbox"/>		
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).	1,5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria.	0,5		<input type="checkbox"/>		
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		<input type="checkbox"/>		
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	2		<input type="checkbox"/>		
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale	1		<input type="checkbox"/>		
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		<input type="checkbox"/>		
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	1		<input type="checkbox"/>		
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	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).					
	TOTALE SEZIONE	22	5			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA					
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7.2	L'azienda è certificata biologica per almeno il 50% della SAU.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1		<input type="checkbox"/>		
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1		<input type="checkbox"/>		
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).	1		<input type="checkbox"/>		
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1		<input type="checkbox"/>		
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino o aceto, o un frantoio visitabile.	2		<input type="checkbox"/>		
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2		<input type="checkbox"/>		
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2		<input type="checkbox"/>		
7.10	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un UBA tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.).	1		<input type="checkbox"/>		
7.11	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 UBA tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2		<input type="checkbox"/>		
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	1		<input type="checkbox"/>		
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della agrobiodiversità iscritta nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di cui all'art. 5 della L.R. n. 1 del 29 gennaio 2008.	2		<input type="checkbox"/>		
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2		<input type="checkbox"/>		
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		<input type="checkbox"/>		
7.17	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	classificata "tradizionale".					
	TOTALE SEZIONE	27	5			