

ALLEGATO 1 (articolo 3, comma 3)

TABELLA PER LA DETERMINAZIONE DEL TEMPO-LAVORO RELATIVO ALL'ATTIVITÀ AGRICOLA

TABELLA PER LA DETERMINAZIONE DEL TEMPO-LAVORO PER LE AZIENDE AGRICOLE CHE SVOLGONO ATTIVITA' AGRITURISTICA

CODICE AGEA	DESCRIZIONE AGEA	PARAMETRI MEDI E STANDARD	QUANTITA' PER UNITA' DI MISURA	TOTALE ORE
SEZIONE A): COLTIVAZIONI - ALLEVAMENTI - CURA DELLA BIODIVERSITA' - CERTIFICAZIONE QM				
CEREALI				
1	Mais da granella (compreso trinciatura stocchi e irrigazione) - ha.	70,00		
108	Silomais e mais ceroso - ha.	56,00		
603	Mais dolce - ha.	70,00		
2 - 587	Grano (frumento tenero/duro compresa imballatura e trasporto in azienda della paglia) - ha.	25,00		
681	Segale - ha.	25,00		
870	Orzo - ha.	25,00		
533	Avena - ha.	25,00		
694	Sorgo da granella - ha.	25,00		
624	Miglio - ha.	25,00		
675	Scagliola - ha.	25,00		
522	Altri cereali - ha.	25,00		
TOTALE CEREALI				

COLTURE INDUSTRIALI				
4	Soia da granella - ha.	50,00		
5	Girasole - ha.	23,00		
6	Colza e Ravizzone da granella - ha.	23,00		
652	Pisello da industria (raccolta meccanizzata) - ha.	30,00		
925/1	Fagiolo e Fagiolino da industria (raccolta meccanizzata) - ha.	40,00		
939/1	Spinacio da industria (raccolta meccanizzata) - ha.	30,00		
240	Barbabietola da zucchero - ha.	70,00		
25	Tabacco - ha.	250,00		
658 - 659	Pomodoro da industria (raccolta meccanizzata) - ha.	250,00		
610	Lino non tessile - ha.	25,00		
710/1	Patata (raccolta meccanizzata) - ha.	200,00		
710/2	Patata (raccolta manuale) - ha.	480,00		
730	Altre piante industriali - ha.	80,00		

TOTALE COLTURE INDUSTRIALI			
----------------------------	--	--	--

COLTURE FORAGGERE			
562	Erba medica - ha.	56,00	
152	Trifoglio - ha.	56,00	
67 - 68	Prato-pascolo - ha.	24,00	
54 - 63 - 64 - 65 - 67 - 103	Pascolo - ha.	8,00	
519	Altre foraggere - ha.	56,00	
TOTALE COLTURE FORAGGERE			

LEGUMINOSE DA GRANELLA			
20	Pisello proteico - ha.	32,00	
574	Fave e Favette - ha.	40,00	
618	Lupini dolci - ha.	80,00	
16	Lenticchie - ha.	80,00	
544	Ceci - ha.	80,00	
29	Cicerchia - ha.	80,00	
607	Altre leguminose industriali - ha.	80,00	
TOTALE LEGUMINOSE DA GRANELLA			

PIANTE AROMATICHE, MEDICINALI E DA CONDIMENTO			
637 - 640 - 641 - 642	Piante aromatiche, medicinali e da condimento (compresa fase di essiccazione e lavorazione) - ha.	2240,00	
TOTALE PIANTE AROMATICHE, MEDICINALI E DA CONDIMENTO			

SEMINATIVI RITIRATI DALLA PRODUZIONE			
3	Seminativi ritirati dalla produzione - ha.	8,00	

VIGNETO			
847	Vigneti per uva da vino di qualità (vino DOC, IGT, DOCG) - ha.	493,00	
163 - 166 - 849	Vigneti per uva da tavola - ha.	493,00	

TOTALE VIGNETO	
----------------	--

COLTURE ARBOREE				
102	Oliveti - per olive da mensa - ha.	680,00		
100 - 111	Oliveti - per olive da olio - ha.	450,00		
44 - 441	Mele - ha.	620,00		
451 - 802	Pere - ha.	620,00		
801 - 803 - 804	Pesche - ha.	620,00		
672	Ciliegio - ha.	600,00		
671	Albicocco - ha.	560,00		
831	Actinidia - ha.	560,00		
673	Susino - ha.	620,00		
172 - 470 - 518	Altre piante arboree da frutto - ha.	620,00		
TOTALE COLTURE ARBOREE				

PICCOLI FRUTTI				
11 - 473	Lampone (raccolta a mano) - ha.	2900,00		
474	More (raccolta a mano) - ha.	2900,00		
475	Mirtillo (raccolta a mano) - ha.	2900,00		
477	Ribes (raccolta a mano) - ha.	2900,00		
478	Uva spina (raccolta a mano) - ha.	2900,00		
479	Visciole - ha.	600,00		
TOTALE PICCOLI FRUTTI				

SILVICOLTURA				
49 - 173 - 850	Arboricoltura da legno - ha.	50,00		
501	Tartufaia (raccolta e cure colturali) - ha.	200,00		
542	Castagneto da frutto - ha.	150,00		
175/1	Taglio bosco alto fusto (solo le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio) - ha.	150,00		
175/2	Taglio bosco ceduo (solo le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio) - ha.	150,00		
TOTALE SELVICOLTURA				

FLOROVIVAISMO				
647	Fiori a pieno campo - ha.	1600,00		
520	Fiori da serra (ad alta intensità produttiva) - ha.	3200,00		
550	Vivaio - ha.	2400,00		
551	Vivai floricoli - ha.	2500,00		
552	Vivai frutticoli (ad alta intensità produttiva) - ha.	2000,00		
553	Vivai viticoli - ha.	2400,00		
554	Vivai olivicoli - ha.	2400,00		
555	Vivai forestali - ha.	2400,00		
556	Altri vivai - ha.	2400,00		
TOTALE FLOROVIVAISMO				

FUNGHI				
780	Funghi (100 mq)	100,00		

ORTAGGI				
131	Orticole a pieno campo - ha.	640,00		
901	Aglio (raccolta a mano) - ha.	400,00		
902	Asparago (piena produzione raccolta a mano) - ha.	720,00		
903	Basilico - ha.	720,00		
904	Bietola da costa - ha.	80,00		
905	Bietola da orta da seme - ha.	120,00		
906	Barbabietola da seme - ha.	120,00		
907	Barbabietola da costa da seme - ha.	120,00		
908	Barbabietola da foraggio da seme - ha.	120,00		
909	Carciofo - ha.	640,00		
910	Cardo - ha.	560,00		
911	Carota - ha.	720,00		
912	Carota ibrida da seme - ha.	200,00		
913	Carota da seme - ha.	120,00		
914	Cavolo - ha.	270,00		
915	Cavolo da seme - ha.	240,00		
916	Cavolo ibrido da seme - ha.	270,00		
917	Cetriolo - ha.	320,00		
918	Cetriolo da seme - ha.	120,00		
919	Cicoria - ha.	200,00		
920	Cicoria da seme - ha.	120,00		
921	Cipolla (raccolta manuale) - ha.	240,00		
922	Cipolla da seme - ha.	200,00		

923	Cipolla ibrida da seme - ha.	240,00		
924/1	Cocomero - ha.	480,00		
924/2	Cocomero forzato - ha.	600,00		
925/2	Fagiolino (raccolta manuale) - ha.	960,00		
926	Finocchio - ha.	560,00		
927	Fragola (in pieno campo) - ha.	2400,00		
928	Insalate (in pieno campo) - ha.	480,00		
929	Insalate da seme - ha.	120,00		
930	Melanzana (in pieno campo) - ha.	2400,00		
931	Melone - ha.	640,00		
664 - 665	Pomodoro da mensa (in pieno campo) - ha.	3200,00		
932	Peperone (in pieno campo) - ha.	2000,00		
933	Prezzemolo (in pieno campo) - ha.	200,00		
934	Prezzemolo da seme - ha	120,00		
935	Radicchio - ha.	680,00		
936	Ravanello -ha.	680,00		
937 - 141/1 - 141/2	Ravanello ed altre crucifere da seme - ha.	120,00		
938	Sedano (raccolta manuale) - ha.	640,00		
939/2	Spinacio (raccolta manuale) - ha.	640,00		
940	Zucca (raccolta manuale) - ha.	640,00		
941	Zucchino (raccolta manuale) - ha.	640,00		
TOTALE ORTAGGI				

ALLEVAMENTI				
	Ovini da carne - a capo	8,00		
	Ovini da latte - a capo	24,00		
	Caprini - a capo	24,00		
	Bovini da carne in stalla (fino a 10 capi) - a capo	50,00		
	Bovini da carne in stalla (fino a 30 capi) - a capo	40,00		
	Bovini da carne in stalla (oltre 30 capi) - a capo	25,00		
	Bovini da carne a stabulazione libera - a capo	16,00		
	Bovini e bufalini da latte (fino a 20 capi in produzione) - a capo	96,00		
	Bovini e bufalini da latte (oltre 20 capi in produzione) - a capo	48,00		
	Suini (scrofe allevamento ciclo chiuso) - a capo	22,00		
	Suini (scrofe allevamento ciclo aperto) - a capo	12,00		
	Suini ingrasso (fino a 10 capi) - a capo	25,00		
	Suini ingrasso (fino a 50 capi) - a capo	15,00		
	Suini ingrasso (oltre 50 capi) - a capo	7,00		
	Avicoli (ogni 1.000 capi)	90,00		
	Avicoli (piccoli allevamenti a carattere familiare ogni 100 capi)	90,00		
	Avicoli specializzati (ovaiole ogni 1.000 capi)	150,00		
	Altri volatili (ogni 100 capi)	90,00		

Cunicoli (fattrici allevamento industriale) - a capo	2,60		
Cunicoli (piccoli allevamenti a carattere familiare) - a capo	4,80		
Api	7,00		
Lepri	4,80		
Struzzi	20,00		
Ungulati selvatici (fino a 20 capi) - a capo	5,00		
Ungulati selvatici (oltre 20 capi) - a capo	4,00		
Equidi da carne e/o da maneggio - a capo	32,00		
Elicicoltura (ogni 100 mq)	15,00		
Acquacoltura: trote, anguille, pesce gatto, ecc. - t.	320,00		
Acquacoltura: gamberi di fiume - t.	500,00		
TOTALE ALLEVAMENTI			

CURA DELLA BIODIVERSITA'			
Mantenimento e conservazione siepi sul territorio aziendale (ore ogni 100 metri lineari) (solo per le aziende ricadenti in aree naturali protette, rete Natura 2000 o in attuazione del metodo di agricoltura biologica)	2,00		
Mantenimento alberate (es. gelso, acero, olmo, salice, barriere frangivento) (per pianta)	0,50		
Manutenzione bosco per fruibilità del sottobosco (per ettaro fruibile)	10,00		
Manutenzione vegetazione ripariale (ogni 100 metri)	3,00		
TOTALE CURA DELLA DIVERSITA'			

MANTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE DI QUALITA' QM			
2% del tempo calcolato sul prodotto effettivamente venduto a marchio Qm		2%	

TOTALE SEZIONE A): COLTIVAZIONI - ALLEVAMENTI - CURA DELLA BIODIVERSITA' - CERTIFICAZIONE QM	
---	--

SEZIONE B): COEFFICIENTE COMPENSATIVO - comma 4 articolo 3 del presente regolamento - DA CALCOLARE SULLA SEZIONE A)			
Aziende che ricadono in zona montana o svantaggiata		3	
Aziende biologiche o in conversione		2	

SEZIONE C): TRASFORMAZIONE - VENDITA			
CEREALI - TRASFORMAZIONE/VENDITA			

	Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
	Granaglie in farina - ql.	0,30		
	Mais in olio - ql.			
	Farina in pane - ql.	5,00		
	Cereali in malto - ql.			
	Cereali maltificati in birra - ql.	10,00		
	Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
	Granaglie - ql.	5,00		
	Farina - ql.	5,00		
	Olio di mais - ql.	5,00		
	Pane - ql.	5,00		
	Malto - ql.	5,00		
	Birra - hl.	5,00		
TOTALE CEREALI - TRASFORMAZIONE/VENDITA				

COLTURE INDUSTRIALI - TRASFORMAZIONE/VENDITA				
	Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
	Granella in olio di semi oleosi - ql.			
	Lavorazione e conservazione delle patate per la vendita diretta - ql.			
	Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
	Olio di semi oleosi - ql.	5,00		
	Patata - ql.	5,00		
TOTALE COLTURE INDUSTRIALI - TRASFORMAZIONE/VENDITA				

COLTURE FORAGGERE - TRASFORMAZIONE/VENDITA				
	Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
	Disidratazione erba medica - t.			
	Erba medica disidratata in pellet - t.			
	Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
	Pellet di erba medica - ql.	5,00		
TOTALE COLTURE FORAGGERE - TRASFORMAZIONE/VENDITA				

LEGUMINOSE DA GRANELLA - TRASFORMAZIONE/VENDITA				
---	--	--	--	--

	Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
	Granaglie in farina - ql.	0,30		
	Lavorazione per la vendita diretta - ql.			
	Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
	Granaglie - ql.	5,00		
	Farina - ql.	5,00		
TOTALE LEGUMINOSE DA GRANELLA - TRASFORMAZIONE/VENDITA				

PIANTE AROMATICHE, MEDICINALI E DA CONDIMENTO - TRASFORMAZIONE/VENDITA				
	Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
	Piante medicinali (officinali) in oli essenziali - l.	5,00		
	Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
	Oli essenziali - l.	0,10		
TOTALE PIANTE AROMATICHE, MEDICINALI E DA CONDIMENTO - TRASFORMAZIONE/VENDITA				

VIGNETO - TRASFORMAZIONE/VENDITA				
	Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
	Uva in vino - ql.	6,00		
	Vinacce in grappa - ql.	8,00		
	Vino in aceto - hl.	3,00		
	Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
	Vino - hl.	3,00		
	Grappa - hl.	5,00		
	Aceto - hl.	5,00		
TOTALE VIGNETO - TRASFORMAZIONE/VENDITA				

COLTURE ARBOREE - TRASFORMAZIONE/VENDITA				
	Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
	Olive in olio - ql.	3,00		
	Olive in salamoia - ql.	5,00		
	Lavorazione frutta per la vendita diretta - ql.	2,00		
	Frutta in marmellate - kg.	0,10		
	Frutta in confetture - kg.	0,10		

Frutta in conserve - kg.	0,10		
Frutta in succhi - ql.	2,00		
Frutta in sidro - ql.	6,00		
Frutta in vino - ql.	6,00		
Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
Olio - hl.	3,00		
Olive in salamoia - ql.	5,00		
Frutta - ql.	5,00		
Marmellate - kg.	0,10		
Confetture - kg.	0,10		
Conserve - kg.	0,10		
Succhi - hl.	5,00		
Sidro - hl.	5,00		
Vino a base di frutta - hl.	5,00		
TOTALE COLTURE ARBOREE - TRASFORMAZIONE/VENDITA			

PICCOLI FRUTTI - TRASFORMAZIONE/VENDITA			
Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
Lavorazione frutta per la vendita diretta - ql.	2,00		
Frutta in marmellate - kg.	0,10		
Frutta in confetture - kg.	0,10		
Frutta in conserve - kg.	0,10		
Frutta in succhi - ql.	2,00		
Frutta in vino - ql.	6,00		
Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
Frutta - ql.	5,00		
Marmellate - kg.	0,10		
Confetture - kg.	0,10		
Conserve - kg.	0,10		
Succhi - hl.	5,00		
Vino a base di frutta - hl.	5,00		
TOTALE PICCOLI FRUTTI - TRASFORMAZIONE/VENDITA			

SILVICOLTURA - TRASFORMAZIONE/VENDITA			
Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
Lavorazione tartufi per la vendita diretta - kg.	2,00		
Lavorazione frutta per la vendita diretta - ql.	2,00		
Frutta in conserve - kg.	0,10		

	Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
	Tartufi - kg.	5,00		
	Frutta - ql.	5,00		
	Conserve - kg.	0,10		
TOTALE SELVICOLTURA - TRASFORMAZIONE/VENDITA				

FLOROVIVAISMO - TRASFORMAZIONE/VENDITA				
	Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
	Lavorazione per la vendita diretta materiale verde - kg.	0,01		
	Lavorazione per la vendita diretta fiori - cadauno	0,01		
	Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
	Materiale verde (felce - vischio - asfodelo - equiseto etc.) - kg.	0,05		
	Fiori - cadauno	0,05		
TOTALE FLOROVIVAISMO - TRASFORMAZIONE/VENDITA				

FUNGHI - TRASFORMAZIONE/VENDITA				
	Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
	Lavorazione per la vendita diretta - ql.	0,10		
	Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
	Funghi ql.	5,00		
TOTALE FUNGHI - TRASFORMAZIONE/VENDITA				

ORTAGGI - TRASFORMAZIONE/VENDITA				
	Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
	Lavorazione ortaggi/verdura per la vendita diretta - ql.	2,00		
	Ortaggi/verdure in marmellate - kg.	0,10		
	Ortaggi/verdure in confetture - kg.	0,10		
	Ortaggi/verdure in conserve - kg.	0,10		
	Ortaggi/verdure in sottoli/sottaceti - ql.	0,10		
	Ortaggi/verdure in succhi - ql.	0,10		
	Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			

Ortaggi/verdure - ql.	5,00		
Marmellate - kg.	0,10		
Confetture - kg.	0,10		
Conserve - kg.	0,10		
Succhi - hl.	5,00		
TOTALE ORTAGGI - TRASFORMAZIONE/VENDITA			

ALLEVAMENTI - TRASFORMAZIONE/VENDITA			
Trasformazione (nel caso l'azienda trasformi almeno il 50% del prodotto)			
Macellazione aziendale - ql.	2,00		
Sezionatura aziendale - ql.	1,00		
Trasformazione carne in prodotti III^ Gamma - ql.	4,00		
Trasformazione carne in prodotti IV^ e V^ Gamma - ql.	3,00		
Latte in prodotti caseari - ql	5,00		
Lavorazione dei prodotti dell'alvare per la vendita diretta - kg.	1,00		
Commercializzazione e vendita diretta (nel caso l'azienda commercializzi almeno il 50% del prodotto)/ Presenza punto vendita			
Carne - ql.	5,00		
Prodotti di III^ Gamma - ql.	5,00		
Prodotti di IV^ e V^ Gamma - ql.	5,00		
Latte - hl.	5,00		
Prodotti caseari - ql.	5,00		
Miele - kg.	0,10		
Propoli - ml.	0,10		
Pappa reale - g.	0,10		
Cera - kg.	0,10		
Trote - anguille - pesce gatto etc. - t.	5,00		
Gamberi di fiume - t.	8,00		
TOTALE ALLEVAMENTI - TRASFORMAZIONE/VENDITA			

TOTALE SEZIONE C): TRASFORMAZIONE/VENDITA	
--	--

SEZIONE D): ATTIVITA' AGRICOLE CONNESSE DI PRESTAZIONE SERVIZI EXTRAZIENDALI - PRODUZIONE DI ENERGIA IN MULTIFUNZIONALITA' EX D.LGS.228/01			
Spalatura neve (ore per km percorso)	0,30		
Spargimento sale (ore per km percorso)	0,10		
Pulitura scarpate (ore per km percorso)	2,00		
Gestione e pulitura sponde fluviali, fossi e scarpate (ore ogni 100 ml)	5,00		
Manutenzione giardini pubblici/di terzi (ore ogni 1000 mq)	5,00		

	Attività in conto terzi svolta con attrezzature utilizzate prevalentemente in azienda - riferimento tabella attività principale - (attività effettivamente utilizzata su base UMA)			
	Trasformazione di biomasse in energia - Kw	0,10		
	Produzione energia da impianto fotovoltaico aziendale - kw.	0,10		
	Produzione energia da impianto eolico aziendale - kw.	0,10		
TOTALE SEZIONE D) ATTIVITA' AGRICOLE CONNESSE IN MULTIFUNZIONALITA'				

SEZIONE E): MANUTENZIONE CAPITALE FONDIARIO E/O DEL CAPITALE AGRARIO				
MANUTENZIONE DEL CAPITALE FONDIARIO - CONDIZIONALITA'				
	Manutenzione spazi di servizio aziendali, strade, scarpate, scoline, sistemazioni idraulico-agrarie - Manutenzione fabbricati (8% del totale delle sezioni A + C + D)		8%	

MANUTENZIONE DEL CAPITALE AGRARIO				
	Manutenzione macchine e attrezzi (2% del totale delle sezioni A + C + D, in presenza di parco macchine ordinario)		2%	

TOTALE SEZIONE E): MANUTENZIONE DEL CAPITALE FONDIARIO E/O DEL CAPITALE AGRARIO				
---	--	--	--	--

TOTALE ORE DI LAVORO AZIENDALE (A+C+D+E)			
--	--	--	--

SEZIONE F) DIREZIONE AMMINISTRAZIONE E SORVEGLIANZA AZIENDALE (DA CALCOLARE SU SEZIONI A+C+D+E)				
	10% del totale delle ore calcolate secondo le tabelle di cui sopra, con applicazione di correzione in diminuzione di entità proporzionale all'aumento della dimensione aziendale.		fino al 10%	

TOTALE ORE AZIENDA (A o B + C + D + E + F)			
--	--	--	--

TABELLA PER LA DETERMINAZIONE DEL TEMPO-LAVORO RELATIVO ALLE ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

1	Alloggio con eventuale somministrazione pasti per i soli ospiti:	Fino ad 10 persone ospitate	Oltre le 10 persone:		
			Attività svolta non oltre 4 mesi	Attività svolta non oltre 8 mesi	Attività svolta tutto l'anno
	Solo alloggio:	rapporto presunto	n. 35 ore per posto letto	n. 46 ore per posto letto	n. 56 ore per posto letto
	Alloggio con 1^ colazione	“	n. 42 ore per posto letto	n. 53 ore per posto letto	n. 63 ore per posto letto
	Alloggio con 1^ colazione e mezza pensione (*)	“	n. 70 ore per posto letto	n. 91 ore per posto letto	n. 105 ore per posto letto
	Alloggio con 1^ colazione e pensione completa (*)	“	n. 98 ore per posto letto	n. 126 ore per posto letto	n. 154 ore per posto letto
2	Unità abitative per pernottamento e soggiorno:	Fino ad 10 persone ospitate	Oltre le 10 persone:		
			Attività svolta non oltre 4 mesi	Attività svolta non oltre 8 mesi	Attività svolta tutto l'anno
		rapporto presunto	n. 28 ore per posto letto	n. 42 ore per posto letto	n. 53 ore per posto letto
3	Sosta in spazi aperti:	Fino a 4 piazzole	Oltre le 4 piazzole:		
		rapporto presunto	n. 65 ore per piazzola		
4	Somministrazione:	Fino a 20 pasti giornalieri	Oltre i 20 pasti giornalieri:		
	Pasti	rapporto presunto	n. 8 ore ogni 20 pasti		
5	Organizzazione degustazioni di prodotti aziendali:	n. 8 ore per ogni giorno di attività			
6	Attività ricreative sportive divulgative culturali:				
	Passeggiate a cavallo – Maneggio	n. 80 ore per cavallo			
	Pesca sportiva su laghetto aziendale:				
	con allevamento aziendale (tutto il pescato è aziendale)	n. 80 ore per ogni giorno di attività			
	senza allevamento aziendale	n. 250 ore per ogni giorno di attività			
	Escursioni con guida (aziendale)	n. 80 ore per ogni giorno di attività			
	Campo tennis	n. 2 ore per posto letto			
	Campo bocce				
	Campo polivalente	n. 2 ore per posto letto			
	Campo per il tiro con l'arco	n. 1 ora per posto letto			
Campo da golf (addestramento – fino a 9 buche)	n. 6 ore per posto letto				
Campo da golf (oltre 9 buche)	n. 8 ore per posto letto				

	Passeggiate in mountain bike	
	Organizzazione di corsi legati alle tradizioni rurali – giornate di divulgazione	
	Organizzazione di spettacoli (per un massimo di 5 giornate anno quale attività occasionale)	n. 300 ore per giornata attività
7	Fattorie didattiche	n. 8 ore per ogni giorno di attività
8	Attività e servizi complementari:	
	Fattoria della salute	n. 8 ore per posto letto e/o posto tavola
	Centro benessere	n. 8 ore per posto letto e/o posto tavola
	Centro termale	n. 8 ore per posto letto e/o posto tavola
	Centro sportivo	n. 8 ore per posto letto e/o posto tavola
	Attività convegnistica	n. 8 ore per posto letto e/o posto tavola

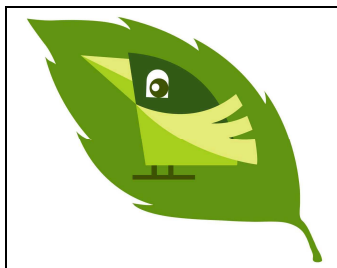
(*) Togliere n.7 ore se non viene somministrata la 1^a colazione.

FORMAZIONE PER L'ISCRIZIONE DELLE FATTORIE DIDATTICHE ALLA SEZIONE SPECIALE
DELL'ELENCO REGIONALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI

1. Ai corsi di formazione possono partecipare gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile o altro soggetto che lavora in azienda (coadiuvante familiare o dipendente agricolo).
2. L'attività di formazione per esercitare l'attività di fattoria didattica viene svolta direttamente dall'ASSAM o dagli enti di formazione accreditati sulla base delle disposizioni regionali di settore. In questo caso, i corsi devono essere approvati dalla struttura regionale competente in materia di agricoltura.
3. Gli imprenditori che organizzano le fattorie didattiche già riconosciute ai sensi della deliberazione della Giunta regionale n. 2275 del 2 ottobre 2001 devono partecipare al corso di formazione entro tre anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. La struttura regionale competente valuta la possibilità di esenzione ai sensi dell'articolo 16, comma 2, del presente regolamento, sulla base sia del periodo effettivo di attività svolto negli anni precedenti (almeno 15 giornate nel corso degli ultimi tre anni, come risultanti da adeguata documentazione comprovante le reali giornate di attività svolte), sia di eventuali corsi di formazione specifici o per materie analoghe, a cui l'imprenditore agricolo o, altro soggetto che lavora in azienda (familiare o dipendente agricolo), avesse già partecipato.
4. Il corso deve fornire competenze di tipo progettuale e gestionale per l'accoglienza in azienda di scolaresche e visitatori. Deve inoltre fornire gli strumenti per l'analisi del contesto economico, sociale, ambientale, culturale, normativo e fiscale, al fine di individuare e sviluppare al meglio le risorse e le potenzialità dell'azienda e del territorio quale strumento di valorizzazione dell'agricoltura e dei suoi prodotti.
5. Il percorso formativo viene articolato sull'approfondimento dei seguenti moduli formativi:
 - a) analisi del contesto di riferimento (normativo, assicurativo, fiscale e sicurezza e norme igieniche), almeno 6 ore;
 - b) elementi di conoscenza su ambiente, territorio, alimentazione e salute, almeno 6 ore;
 - c) rapporto con il mondo della scuola e il progetto didattico, almeno 6 ore;
 - d) laboratorio su percorso didattico e comunicazione, almeno 12 ore.
6. La durata del corso è pari ad almeno 30 ore, con verifica finale.
7. La commissione d'esame è composta da almeno tre componenti individuati tra i docenti/esperti che hanno partecipato alla realizzazione del corso.
8. La prova finale consiste in un colloquio sulle materie oggetto del corso; inoltre il partecipante è tenuto a descrivere il percorso didattico che intende attuare nella propria azienda. Per sostenere la prova il partecipante deve aver frequentato almeno l'80 per cento delle lezioni. A prova finale superata viene rilasciato un attestato di idoneità.

CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

SIMBOLO DI CLASSIFICAZIONE (articolo 11, comma 1)



ATTRIBUZIONE LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE

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 effettuata)	6

CATEGORIA 3 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 effettuata)	6
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4	

CATEGORIA 4 SIMBOLI: punteggi minimi per sezione tematica:

SEZIONI TEMATICHE	PUNTEGGI MINIMI	NR. MINIMO REQUISITI SPECIALI
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 effettuata)	16	3
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

CATEGORIA 5 SIMBOLI: punteggi minimi per sezione tematica:

SEZIONI TEMATICHE	PUNTEGGI MINIMI	NR. MINIMO REQUISITI SPECIALI
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 effettuata)	20	4
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

SCHEMA PER LA CLASSIFICAZIONE

Il sottoscritto _____

DICHARA

sotto la propria responsabilità, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, e consapevole che in caso di dichiarazione mendace o non conforme al vero incorrerà nelle sanzioni previste dall'articolo 76 e nella perdita dei benefici ai sensi dell'articolo 75 della medesima legge:

di essere nato il _____ a _____ (prov. _____) codice fiscale: _____, di essere residente in comune di _____

(prov. _____) Via/Loc. _____,

in qualità di (a) _____ dell'azienda agricola/Società _____

_____ avente sede legale in _____ (prov. _____)

Via/Loc. _____ iscritta nell'Elenco Regionale degli Operatori Agrituristici

al n. _____ del _____, di possedere i seguenti punteggi relativi ai criteri di

classificazione, come da seguente prospetto:

1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO					
	REQUISITO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	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.	3,0			
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc).	3,0	●		
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2,0			
1.4	Insempiamenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda	3,0	●		
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.	2,0			
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		15,0	2		

2. ACCOGLIENZA E GESTIONE					
	SERVIZIO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	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.	2,0			
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.	2,0	●		
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2,0	●		
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1,0			
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la	1,0			

	raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza				
2.6	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.	1,0			
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura).	1,0			
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.	3,0	●		
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2,0	●		
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2,0	●		
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.	2,0	●		
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.).	1,0			
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1,0	●		
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente	1,0			
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo	1,0	●		
TOTALE SEZIONE		23,0	8		

3. SERVIZI E DOTAZIONE DEGLI ALLOGGI

	SERVIZIO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
3.1	Almeno metà degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1,0			
3.2	Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1,0			
3.3	E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi.	2,0	●		
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.	5,0	● (*)		
3.5	Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1,0	●		
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1,0			
3.7	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detersivi per la persona.	1,0	●		
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1,0			
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1,0			
3.10	L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2,0	●		
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3,0	●		
3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3,0	●		

TOTALE SEZIONE	22,0	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, purché descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico					
	SERVIZIO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
4.1	Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	4,0	●		
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3,0	●		
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore agli 80 metri quadrati.	3,0	●		
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso	1,0			
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1,0			
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1,0			
4.7	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2,0	●		
4.8	Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 10 ospiti.	2,0	●		
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa ogni 10 ospiti.	1,0	●		
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 10 ospiti.	1,0			
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 10 ospiti.	1,0			
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 15 ospiti.	1,0			
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1,0			
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.	2,0	●		
TOTALE SEZIONE		24,0	7		

5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE		PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone	2,0	●		
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2,0	●		
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2,0			
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria	1,0			
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria.	1,0			
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1,0			
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1,0			
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1,0			
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1,0			
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1,0			
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.	2,0	●		
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2,0	●		
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci.	2,0	●		
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani.	2,0			
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici.	1,0			
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2,0			
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2,0	●		
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2,0			
TOTALE SEZIONE		28,0	6		

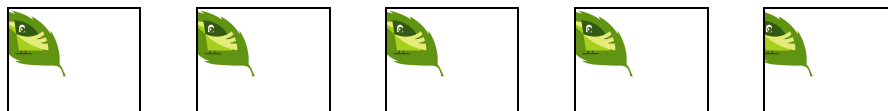
6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE		PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2,0	●		
6.2	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospiti o 200 mq complessivi).	2,0			
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.).	1,0			
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2,0	●		
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2,0			
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	2,0			
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).	2,0	●		
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2,0	●		
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.	2,0			
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale	1,0			
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1,0			
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	1,0			
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.).	1,0	●		
TOTALE SEZIONE		22,0	6		

7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA		PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1,0	●		
7.2	L'azienda è certificata biologica.	2,0	●		
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1,0			
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1,0			
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).	1,0			
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1,0			
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	2,0			
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2,0			
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2,0			
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.).	1,0			
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).	2,0			
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	1,0			
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	2,0			
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1,0	●		
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2,0			
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).	3,0			
7.17	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1,0	●		
7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1,0	●		
TOTALE SEZIONE		27,0	5		

per un totale di:

SEZIONI TEMATICHE	PUNTEGGI	NR. REQUISITI SPECIALI
GENERALI (sezioni tematiche 1,2,6 e 7)		
ALLOGGIO (sezione 3, se effettuato)		
CAMPEGGIO (sezione 4, se effettuato)		
RISTORAZIONE (Sezione 5, se effettuata)		

che consente di riconoscere il seguente livello di classifica:



FIRMA DEL DICHIARANTE

La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la dichiarazione sia presentata unitamente a copia fotostatica (anche non autenticata) di un documento di identità del sottoscrittore (articolo 38 DPR 445 del 28.12.2000)

(a) Proprietario – Affittuario – Legale rappresentante ecc.

NORME IGIENICO-SANITARIE

1. Gli alloggi agrituristici devono possedere fornitura di acqua potabile, nonché le caratteristiche strutturali ed igienico-sanitarie previste dal regolamento edilizio comunale per i locali di abitazione. Possono essere concesse deroghe relativamente all'altezza dei locali abitabili e ai rapporti tra superficie finestrata e superficie del pavimento, finalizzate a mantenere le caratteristiche tipiche dell'edificio rurale tradizionale da adibire all'uso agrituristico. Rispetto alla superficie minima disponibile per posto-letto, deve essere accertata l'assenza di cause di insalubrità, mentre il limite minimo del rapporto aero-illuminante è fissato a 1/16. Le attrezzature in dotazione devono comprendere un letto, un comodino e una sedia o poltrona per persona. Ogni camera deve essere dotata di un armadio, un tavolino o altro piano di appoggio e un cestino per i rifiuti, nonché di una tabella informazioni con i numeri di telefono per le emergenze e dell'attrezzatura di pronto soccorso.

2. Gli alloggi agrituristici, fatti salvi quelli autorizzati ai sensi di precedenti norme in materia, devono essere dotati di servizi igienico-sanitari completi di wc con cassetta a cacciata di acqua, bidet, lavabo, vasca da bagno o doccia in ragione di almeno uno ogni sei persone o frazioni di sei, comprese le persone appartenenti al nucleo familiare o conviventi. La pulizia degli ambienti e il cambio della biancheria sono effettuati a ogni nuova presenza di ospiti e comunque almeno una volta per settimana.

3. Per l'attività di ospitalità in spazi aperti di campeggiatori o di turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, la superficie da destinare per ogni piazzola o unità di sosta deve essere di almeno 60 metri quadrati, compreso il posto auto. La sistemazione di tale superficie deve essere a prova di acqua e di polvere, realizzabile anche con inerbimento del terreno. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica. Va inoltre garantita, con idonei recipienti, la raccolta differenziata dei rifiuti solidi.

4. I servizi igienico-sanitari per i campeggiatori devono essere realizzati prioritariamente all'interno di strutture edilizie esistenti, in aggiunta a quelli, eventualmente già presenti, per attività di alloggio e di somministrazione di alimenti, con una dotazione minima ogni quattro piazzole di un servizio igienico composto da wc, lavabo e doccia. Va anche previsto un locale multiuso di facile accesso che disponga di lavelli, lavatoi e fontanella in quantità adeguate rispetto al numero di piazzole esistenti.

5. La produzione, la preparazione, il confezionamento, il deposito e la vendita di sostanze alimentari e bevande, nonché la somministrazione di alimenti e bevande sono soggetti alle disposizioni di cui ai Regolamenti CE del 29 aprile 2004, nn. 852 e 853, e alle disposizioni nazionali e regionali applicative degli stessi. Per l'idoneità dei locali, degli immobili e delle attrezzature utilizzate per tali attività si tiene conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici utilizzati e dell'effettiva dimensione dell'attività svolta, secondo quanto previsto dai Capitoli I e II dell'allegato II al Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852.

6. I locali delle aziende agrituristiche adibiti a cucine e laboratori di preparazione per la somministrazione sul posto di alimenti e bevande devono avere i seguenti requisiti:

- a) adeguata aerazione e illuminazione. Nel caso in cui la superficie delle finestrate, tenuto conto delle caratteristiche di ruralità delle costruzioni, non sia sufficiente, devono essere previsti sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e sistemi di illuminazione artificiale;
- b) superficie adeguata al numero di pasti preparati e comunque non inferiore a 12 metri quadrati;

- c) pareti lavabili e disinfettabili sino ad altezza adeguata. A questo scopo possono essere utilizzate piastrelle, pitture idrofughe e simili.
- d) pavimento ben connesso, lavabile e disinfettabile e, ove opportuno, sistemato in maniera tale da permettere la facile evacuazione delle acque di lavaggio;
- e) soffitto facile da pulire e che non permetta l'attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- f) finestre e porte costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e, se apribili verso l'esterno, protette da dispositivi contro insetti ed altri animali nocivi;
- g) lavello dotato di acqua corrente potabile calda e fredda, con rubinetteria non azionabile manualmente;
- h) distributore di sapone e di asciugamani a perdere;
- i) contenitore per i rifiuti munito di coperchio azionato a pedale;
- l) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da garantire l'efficiente captazione dei fumi e dei vapori e il loro convogliamento all'esterno, nel rispetto del regolamento edilizio e delle norme di sicurezza;
- m) tavoli da lavoro con superficie lavabile e disinfettabile ed armadietti chiusi per il ricovero degli ingredienti e delle stoviglie. I materiali per la pulizia, la detersione e la disinfezione devono in ogni caso essere alloggiati in apposito locale o armadio chiuso, separati da quelli dove gli alimenti vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;
- n) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro.

7. Nell'ipotesi di attività presunta con offerta di ospitalità completa fino a un massimo di 10 persone o con somministrazione di un massimo di 20 pasti al giorno può essere utilizzata la cucina della famiglia dell'imprenditore agricolo, anche di dimensione inferiore a quella prevista dal punto 6, lettera b), fermo restando che nel documento di autocontrollo devono essere evidenziate, per tutti gli operatori addetti alle sostanze alimentari e alle bevande compresi i familiari dell'operatore del settore alimentare (OSA):

- a) la formazione prevista dal capitolo XII dell'allegato II al Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852, e dalle norme statali e regionali applicative, per tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti, compresi i familiari dell'imprenditore agricolo responsabile dell'agriturismo;
- b) la separazione, al fine della loro sempre possibile distinzione tra materie prime in stoccaggio e alimenti e bevande destinati alla preparazione e alla somministrazione a terzi, rispetto a quelli destinati al consumo familiare dell'imprenditore.

8. La superficie del locale destinato alla somministrazione degli alimenti, deve essere adeguata al numero di posti a sedere e comunque non inferiore a 15 metri quadrati. Nel caso in cui le altezze o le finestrature, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una idonea aerazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria. La sala di ristorazione può essere destinata, oltre che alla somministrazione dei pasti agli ospiti o agli avventori, anche all'esposizione e alla vendita di prodotti in apposito reparto o armadio espositore, previa adozione di tutti gli accorgimenti igienico-sanitari necessari. Per l'attività di somministrazione, esposizione e vendita non può essere utilizzato il locale cucina.

9. Per la preparazione delle degustazioni ai sensi dell'articolo 7 della l.r. 21/2011, possono essere utilizzati il laboratorio polifunzionale aziendale o la cucina individuata ai sensi delle presenti disposizioni. Nel caso di degustazioni limitate a un numero di persone per un massimo di 20, può essere utilizzata la cucina della famiglia dell'imprenditore agricolo.

10. I servizi igienici destinati al pubblico non devono comunicare direttamente con i locali nei quali gli alimenti vengono conservati, preparati, trasformati e consumati e devono avere il pavimento e le pareti di altezza adeguata, lavabili e disinfettabili. Il lavandino deve essere dotato di rubinetteria con comandi preferibilmente non azionabili manualmente, che fornisca acqua corrente calda e fredda. Nei servizi devono essere disponibili carta igienica, un dispensatore di detergente liquido, un distributore di

asciugamani a perdere e un contenitore per i rifiuti con coperchio azionato a pedale. Deve essere garantita una sufficiente aerazione anche a mezzo di un sistema meccanico di ricambio dell'aria. Possono identificarsi con quelli delle camere solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati e che le camere stesse siano ragionevolmente vicine alla sala da pranzo. Di conseguenza, nel caso di ristorazione rivolta anche a ospiti non alloggiati, è necessaria la predisposizione di specifici servizi igienici.

11. E' previsto un servizio igienico fino a 25 persone. Per un numero di posti superiore a 25 i servizi igienici non devono essere meno di due, uno dei quali fruibile da soggetti portatori di handicap.

12. Il servizio igienico riservato al personale di cucina deve rispettare i requisiti previsti dall'allegato II, capitolo I, del Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852. Esso può essere anche non adiacente alla cucina medesima, ma comunque facilmente fruibile.

13. Per le aziende che, nell'ipotesi di attività presunta, offrono l'ospitalità completa fino ad un massimo di 10 persone o somministrano un massimo di 20 pasti al giorno, può essere messo a disposizione del personale il servizio igienico familiare rispondente ai requisiti indicati al punto 12, fermo restando che, comunque, deve essere diverso dai servizi igienici destinati all'alloggio degli ospiti. Inoltre, nel caso di utilizzo del servizio igienico familiare, è necessario che tutti i familiari dimostrino di aver acquisito la formazione stabilita dal capitolo XII dell'allegato II al Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852.

14. Per l'attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande è necessaria la presenza all'interno dell'azienda agrituristica di installazioni adeguate adibite a spogliatoio, che possono coincidere con l'antibagno del servizio igienico destinato ai soli operatori del settore alimentare.

15. Le superfici minime per cucine e laboratori di preparazione e per locali di somministrazione si applicano alle nuove registrazioni, rimanendo valide anche superfici minori per le autorizzazioni/registrazioni già in essere.

16. I servizi competenti del Dipartimento di prevenzione predispongono ed eseguono, sulla base dell'analisi del rischio, i controlli previsti dal Regolamento CE 882/2004.

17. Le piscine facenti parte di aziende agrituristiche sono disciplinate dalla Deliberazione della Giunta regionale n. 1136 del 23 luglio 2012 (Aspetti igienico sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio – linee guida).

18. Le acque reflue derivanti dall'attività agrituristica sono considerate domestiche in base all'applicazione dell'articolo 101, comma 7, lettere a), b) e c), del d.lgs. 152/2006. Gli scarichi costituiti da acque reflue domestiche non sono assoggettati al rispetto di limiti, ma in ogni caso tali acque debbono essere obbligatoriamente sottoposte ad adeguato trattamento depurativo prima dello scarico su recettore naturale, al fine di evitare qualunque inconveniente igienico-sanitario e ambientale. A tal fine gli impianti di smaltimento delle acque reflue recapitanti su recettori naturali debbono essere strutturati e dimensionati in base a quanto previsto dall'articolo 27, comma 7, delle NTA del Piano regionale di tutela delle acque, mentre per il rendimento depurativo devono essere conformi a quanto previsto dal comma 8 del medesimo articolo, fermo restando il principio dell'inapplicabilità di limiti allo scarico. Per il dimensionamento della fossa Imhoff valgono i requisiti di cui al comma 9 del medesimo articolo. Per gli scarichi recapitanti in pubblica fognatura valgono le prescrizioni previste dal gestore del servizio idrico integrato, tenendo presente che per i nuovi

impianti va preventivamente valutata la possibilità di allaccio alla pubblica fognatura, se presente, verificandone sia la fattibilità tecnica sia l'onerosità.

MACELLAZIONE

1. La macellazione degli animali delle specie bovina, equina, suina, ovina e caprina è consentita esclusivamente negli impianti riconosciuti ai sensi del Reg. CE del 29 aprile 2004, n. 853.

2. In analogia a quanto previsto dalla deliberazione della Giunta regionale n. 1366/2007, la macellazione fino a un massimo di 500 capi/anno di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina selvatica deve rispettare le seguenti disposizioni:

- a) deve avvenire in un luogo pulito, con attrezzature lavabili e disinfettabili e con contenitori idonei a raccogliere i materiali di scarto (penne, sangue, visceri, pelli), sempre in materiale lavabile e disinfettabile;
- b) lo smaltimento dei sottoprodotti può essere effettuato mediante concimaia o sistemi di compostaggio aziendali;
- c) ai fini della tracciabilità il produttore deve contrassegnare i propri prodotti nel modo ritenuto più idoneo, come ad esempio:
 - 1) bollatura delle carni con inchiostro per alimenti, riportante il nome dell'azienda e/o il numero di registrazione aziendale;
 - 2) applicazione di spago e piombino, riportante il nome dell'azienda e/o il numero di registrazione aziendale
 - 3) utilizzo di etichette di vario tipo, in caso di confezionamento, riportanti le indicazioni di cui ai punti 1) e 2).

3. Ai sensi della deliberazione della Giunta regionale n. 1366/2007, la macellazione dei volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anatre, oche), della selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, ecc.) e dei conigli, per un quantitativo non superiore alle 7.000 unità tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata e a 3.000 conigli all'anno con un massimo rispettivamente di 100 e 50 capi al giorno, è consentita in apposito locale polifunzionale registrato ai sensi del Reg. CE del 29 aprile 2004, n. 852. Gli animali da macellare devono provenire dall'allevamento di proprietà dell'OSA gestore dell'attività agrituristica.

4. Il locale previsto al punto 3, le cui dimensioni devono in ogni caso tenere conto dell'effettiva capacità di macellazione, deve possedere i seguenti requisiti specifici:

- a) pavimento in materiale lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta e lo smaltimento delle acque reflue. Nel caso in cui il numero di animali macellati non sia superiore ai 10 complessivi al giorno e comunque fino ad un massimo di 40 capi a settimana, è sufficiente che il pavimento sia sistemato in modo tale da garantire il rapido allontanamento delle acque di lavaggio;
- b) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile di altezza adeguata;
- c) soffitto facilmente pulibile;
- d) adeguato sistema di illuminazione e areazione (naturale o artificiale);
- e) attrezzature e utensili idonei sotto il profilo igienico sanitario;
- f) attrezzature e modalità di stordimento degli animali prima della macellazione conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (ora articolo 11 del Reg. CE n.1099/2009);
- g) attrezzature e dispositivi che impediscono il contatto delle carcasse con il suolo o con le pareti;
- h) contenitori idonei che permettono il trasferimento delle carni macellate in appositi frigoriferi destinati esclusivamente a tale uso;
- i) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura per depositare il sangue e i sottoprodotti di macellazione, in attesa del ritiro da parte di ditta autorizzata da effettuarsi entro le 24 ore. Può

- essere concessa la possibilità di depositare questi materiali, previo idoneo imballaggio riportante la data di confezionamento, in uno specifico frigorifero congelatore, correttamente identificato ai sensi della normativa vigente, da utilizzare solo per questo scopo e previa compilazione di un registro di carico e scarico. Una volta riempito il frigorifero, il sangue e i sottoprodotti sono smaltiti tramite ritiro da parte di ditta autorizzata. In alternativa i sottoprodotti di categoria 3 possono essere smaltiti mediante concimaia o sistemi di compostaggio aziendali;
- l) finestre, porte e scarichi protetti da dispositivi contro gli insetti o altri animali nocivi;
 - m) lavello fornito di acqua corrente potabile calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere;
 - n) servizio igienico non comunicante direttamente con il locale di macellazione. E' ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'abitazione o dell'azienda agrituristica, purché diversi da quelli a disposizione del pubblico;

5. La macellazione degli animali delle specie avicole e quella dei conigli deve essere effettuata in momenti diversi.

6. Le macellazioni devono essere annotate in apposito registro dall'OSA titolare dell'autorizzazione sanitaria/registrazione, riportando almeno la data di macellazione, il numero e la specie di capi macellati; su tale registro il servizio veterinario competente dell'ASUR appone la propria firma a ogni controllo.

7. In deroga al punto 1 è consentita l'attività settimanale di macellazione, fino a 2 capi di suini, 2 capi di ovi-caprini e 2 capi di selvaggina di taglia grossa allevata o 8 capi di agnelli, capretti e suinetti di peso vivo inferiore a 15 chilogrammi, in impianti annessi alle aziende agrituristiche. Per tali impianti la registrazione è subordinata al possesso dei requisiti di cui al punto 4, esclusa la previsione della seconda parte della lettera a), nonché dei seguenti requisiti:

- a) locale con dimensioni minime di 3 metri di larghezza e 6 metri di lunghezza e comunque non inferiore ai 18 metri quadrati, atte a garantire adeguata separazione spaziale delle fasi di stordimento, dissanguamento, scuoiatura-depilazione, eviscerazione ed eventuale sezionamento in quarti. Possono essere concesse deroghe relativamente alle dimensioni minime sopra riportate, purché l'attività settimanale di macellazione complessivamente non sia superiore a 2 capi adulti o a 4 capi di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi, appartenenti alle specie precedentemente elencate. Tali deroghe non sono consentite per gli impianti a carattere consortile di cui al punto 10;
- b) adeguate attrezzature per garantire lo stordimento degli animali prima della macellazione nel rispetto della normativa vigente;
- c) attrezzature e utensili idonei sotto il profilo igienico-sanitario che consentano, per le operazioni successive allo stordimento, il sollevamento completo della carcassa, in modo tale da permettere lo svolgimento delle operazioni sull'animale sospeso e in condizioni igieniche soddisfacenti. Durante le operazioni di macellazione l'animale non deve mai venire a contatto con le pareti e con il pavimento. Qualora l'altezza del locale non permetta di appendere immediatamente l'animale alla guida, è ammesso, limitatamente alle fasi di dissanguamento e per l'asportazione della testa e delle zampe, l'utilizzo di attrezzature che permettano comunque il sollevamento dell'animale dal suolo;
- d) rimozione, stoccaggio e successivo smaltimento del materiale a rischio specifico conformemente a quanto previsto dalla normativa comunitaria, statale e dalla normativa regionale applicativa. Può essere concessa la facoltà di depositare questi materiali, previo idoneo imballaggio riportante la data di confezionamento, il peso e l'individuazione del contenuto, in un frigorifero congelatore, identificato come previsto dalla suddetta normativa, da utilizzare solo per questo scopo e previa compilazione del registro di carico e scarico di cui alla normativa medesima, con successivo ritiro da parte di ditta autorizzata;

- e) cella frigorifera, di capacità adeguata a contenere i prodotti della macellazione destinati a uso alimentare umano, che può coincidere con quella della vendita diretta o quella eventualmente presente nella cucina-laboratorio di preparazione, purché sia assicurata l'assenza di contatti tra carni fresche di specie diverse e tra queste e altri prodotti alimentari conservati a regime di temperatura controllata, in modo tale da garantire la totale assenza di contaminazioni crociate.
- f) la macellazione è consentita se gli animali sono in regola con i requisiti previsti dalla normativa vigente sull'anagrafe degli animali.

8. Il locale può essere utilizzato per effettuare altre lavorazioni come, ad esempio, il sezionamento delle carcasse ed eventuali lavorazioni, a esclusione della trasformazione delle carni. Tali attività vanno svolte in tempi diversi dopo idonea pulizia e sanificazione del locale.

9. L'impianto registrato ai sensi del punto 5 può essere adibito alla macellazione degli avicunicoli, purché la macellazione degli animali delle predette specie e quella dei suini, degli ovini, dei caprini e della selvaggina di grossa taglia allevata abbiano luogo in giorni diversi.

10. I locali, le attrezzature e gli utensili necessari per l'attività di macellazione devono essere puliti e disinfettati ogniqualvolta siano stati insudiciati e prima di essere usati di nuovo.

11. Nella relazione tecnica allegata alla NIA devono essere riportate le modalità operative e le caratteristiche tecniche relative all'attività di macellazione.

12. Nel caso in cui non ci sia collegamento all'impianto di pubblica fognatura, le acque di lavaggio possono essere smaltite al suolo mediante idoneo sistema autorizzato dall'autorità competente, quale sedimentatori industriali a più comparti.

13. Gli impianti autorizzati ai sensi dei punti 2 e 5 possono essere anche consortili e all'interno di essi è consentita solo la macellazione di animali allevati dall'azienda o dalle aziende associate, fermi restando i limiti indicati nei punti suddetti. La macellazione per conto terzi è consentita solo negli impianti autorizzati ai sensi del punto 1.

14. E' fatto obbligo all'operatore agrituristico di comunicare preventivamente al competente Servizio veterinario dell'ASUR le giornate e gli orari di macellazione, al fine di consentire la programmazione dei controlli sanitari, a esclusione delle macellazioni che rientrano tra quelle di cui al punto 2.

15. La bollatura delle carni dei suini, degli ovi-caprini e della selvaggina di taglia grossa allevata deve essere effettuata dall'autorità competente con un bollo di forma quadrata, riportante nella parte superiore l'indicazione dell'area vasta dell'ASUR di competenza, nella parte inferiore la dicitura: "Regione Marche" e nella parte centrale la sigla: "C.S. – AGRITURISMO", ove C.S. sta per controllo sanitario.

16. La bollatura delle carni dei volatili da cortile, della selvaggina da penna allevata e dei conigli deve essere effettuata con un bollo a placca riportante la ragione sociale, la sede dell'azienda e la sigla: "C.S. - AGRITURISMO".

17. I servizi competenti del Dipartimento di prevenzione predispongono ed eseguono, sulla base dell'analisi del rischio, i controlli previsti dal Regolamento CE 882/2004.