MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Osservatorio Nazionale sull'Agriturismo

art. 13 Legge 20 febbraio 2006, n. 96

PROPOSTA PER UNA METODOLOGIA UNITARIA DI CLASSIFICAZIONE DELL'AGRITURISMO ITALIANO

Novembre 2010

Premessa

La definizione di un sistema di classificazione delle attività agrituristiche è prevista nella Legge Quadro del settore, all'articolo 9 - *Riserva di denominazione. Classificazione, che recita:*

1. l'uso della denominazione «agriturismo», e dei termini attributivi derivati, e' riservato esclusivamente alle aziende agricole che esercitano l'attività agrituristica ai sensi dell'articolo 6.

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

Questo documento riporta, sulla base dei risultati delle indagini realizzate dal gruppo di lavoro MiPAAF - INEA - ISMEA - Associazioni Nazionali dell'Agriturismo (Agriturist Terranostra e Turismo Verde), e dei parametri utilizzati dai sistemi regionali, una proposta metodologica per lanciare uno schema nazionale di classifica per l'agriturismo italiano.

Le finalità del lavoro sono le seguenti:

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

La prima parte di questo documento affronta, in via preliminare, alcune questioni cruciali per la definizione del sistema di classificazione, fra le quali: quali possono essere gli scopi, i contenuti, le tipologie di offerta oggetto della classificazione; come scegliere i requisititi e le tipologie adottabili; quali procedure di applicazione e come ponderare i pesi per determinare il livello di classificazione.

PARTE I

Attualità e funzioni della Classificazione nell'agriturismo

1. Scopi della classificazione

La classificazione delle aziende agrituristiche deve, come già avviene per la classificazione degli alberghi, dare al pubblico una "idea di massima" del livello di comfort (comodità dell'accoglienza) e varietà di servizi (animazione dell'accoglienza) che ciascuna azienda è in grado di offrire, attraverso l'attribuzione di livelli, distinti da un numero variabile di simboli riportati in successione.

Per una facile leggibilità da parte del pubblico, occorre che la classificazione delle aziende agrituristiche sia il più possibile affine alla classificazione degli alberghi e dei campeggi: non necessariamente per la scelta dei requisiti, ma piuttosto nel "misurare" quanto i requisiti scelti possano incidere sulla "soddisfazione" dell'ospite "normale".

Si ritiene, pertanto, che i requisiti di comfort debbano essere quantomeno simili e che il numero di simboli, attraverso i quali attribuire il livello, sia compreso fra uno e cinque.

2. Procedura di classificazione

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

- per autodichiarazione (l'azienda si attribuisce il livello di classifica attraverso la compilazione di un modulo recante un insieme di requisiti e le necessarie istruzioni per attribuire la classifica);

- per valutazione "esterna" (sopralluogo di autorità competenti che rilevano i requisiti, compilano il modulo, attribuiscono il livello di classifica).

Ciascuna Regione ha facoltà di scelta fra le due soluzioni.

3. Scelta dei requisiti

I requisiti in base ai quali attribuire il livello di classifica devono essere:

- obiettivamente rilevabili da chiunque (titolare dell'azienda in caso di autodichiarazione, addetto ai sopralluoghi nel caso di valutazione "esterna")

- riconducibili a condizioni di comfort e servizi considerati "utili" dalla maggior parte dei potenziali utenti.

4. Distinzione fra classificazione e qualificazione

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

5. Distinzione fra classificazione e informazione

Il sistema di classificazione si esprime esclusivamente attraverso l'attribuzione del livello, non dice in base a cosa (fattori strutturali, attrezzature accessorie, varietà di servizi) il livello è stato attribuito.

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

6. Classificazione e norme

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

Per l'adozione di un sistema di classificazione uniforme a livello nazionale, sarà opportuno stabilire requisiti minimi di legge sostanzialmente uguali in tutte le regioni.

7. Quali aziende agrituristiche classificare

L'azienda agrituristica può offrire i seguenti servizi:
- alloggio;
- campeggio
- ristorazione;
- attività ricreative e culturali.

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

8. Requisiti peculiari dell'agriturismo

Comfort e varietà dei servizi disegnano un sistema di requisiti sostanzialmente analogo a quello previsto per le altre forme di ospitalità alberghiera Vi sono tuttavia, nella scelta del soggiorno in un agriturismo, delle aspettative dell'ospite che sono specifiche per il settore. Spesso non sono rilevabili in modo del tutto obiettivo, ma occorre tenerli presenti per dare a sistema di classificazione la necessaria efficacia.

9. Requisiti non omogenei

I requisiti relativi alle caratteristiche delle strutture abitative e dei locali di accoglienza dell'azienda agrituristica sono spesso disomogenei, data la diversità dei territori, della storia, delle tipologie

edilizie e delle strutture disponibili. E' quindi opportuno che la metodologia unitaria per la classificazione stabilisca dei requisiti generali che possano comunque rappresentare una guida.

10. Significato della classifica ai fini della comprensione del consumatore

Nel corso delle indagini condotte si è delineato il contenuto, di carattere assolutamente pratico, dei cinque livelli della classifica proponibile. Questo contenuto è stato sottoposto all'attenzione delle imprese perché potessero autovalutarsi in modo orientativo e collocarsi in una classe "attesa".

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

Livello 2 - Azienda che offre, in forma semplice, attrezzature e servizi oltre il minimo previsto dalla legge in un contesto paesaggistico-ambientale "normale".

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

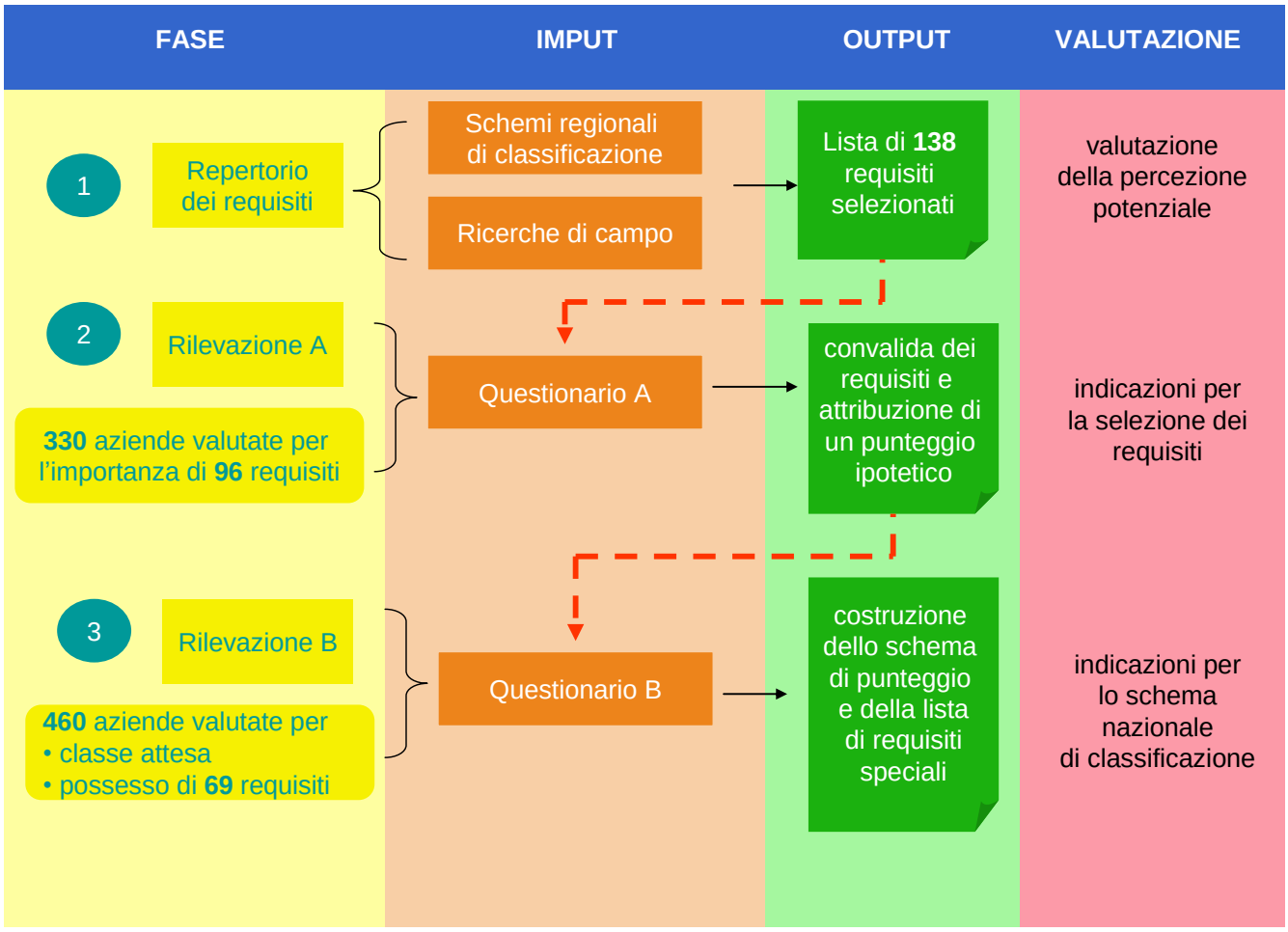
Livello 4 - Azienda che cura armonicamente il comfort e la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, mettendo a disposizione dell'ospite un complesso di attrezzature e servizi di livello elevato in un contesto paesaggistico-ambientale eccellente.

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

RISULTATI DELLA INDAGINE SULLE CARATTERISTICHE DELL'OFFERTA

Nel corso del 2010 è stata condotta un'indagine sulle caratteristiche dell'offerta in relazione ai requisiti della classificazione attuali e potenziali. L'indagine è stata condotta in tre fasi, così come rappresentato nel grafico seguente, che ha interessato complessivamente più di 500 imprese su tutto il territorio nazionale, grazie alla capacità di contatto assicurato dalle associazioni nazionali di settore AGRITURIST, TERRANOSTRA e TURISMO VERDE.
Il campione elaborabile ha riguardato 460 aziende. Il questionario B è riportato in allegato al presente documento.
Ad ogni impresa è stato sottoposto un questionario di autovalutazione con 69 requisiti e con l'indicazione di quale classe fosse attesa dall'azienda. Il questionario non riportava l'indicazione di un punteggio per ogni requisito, ma rilevava solo il possesso del requisito da parte dell'impresa.

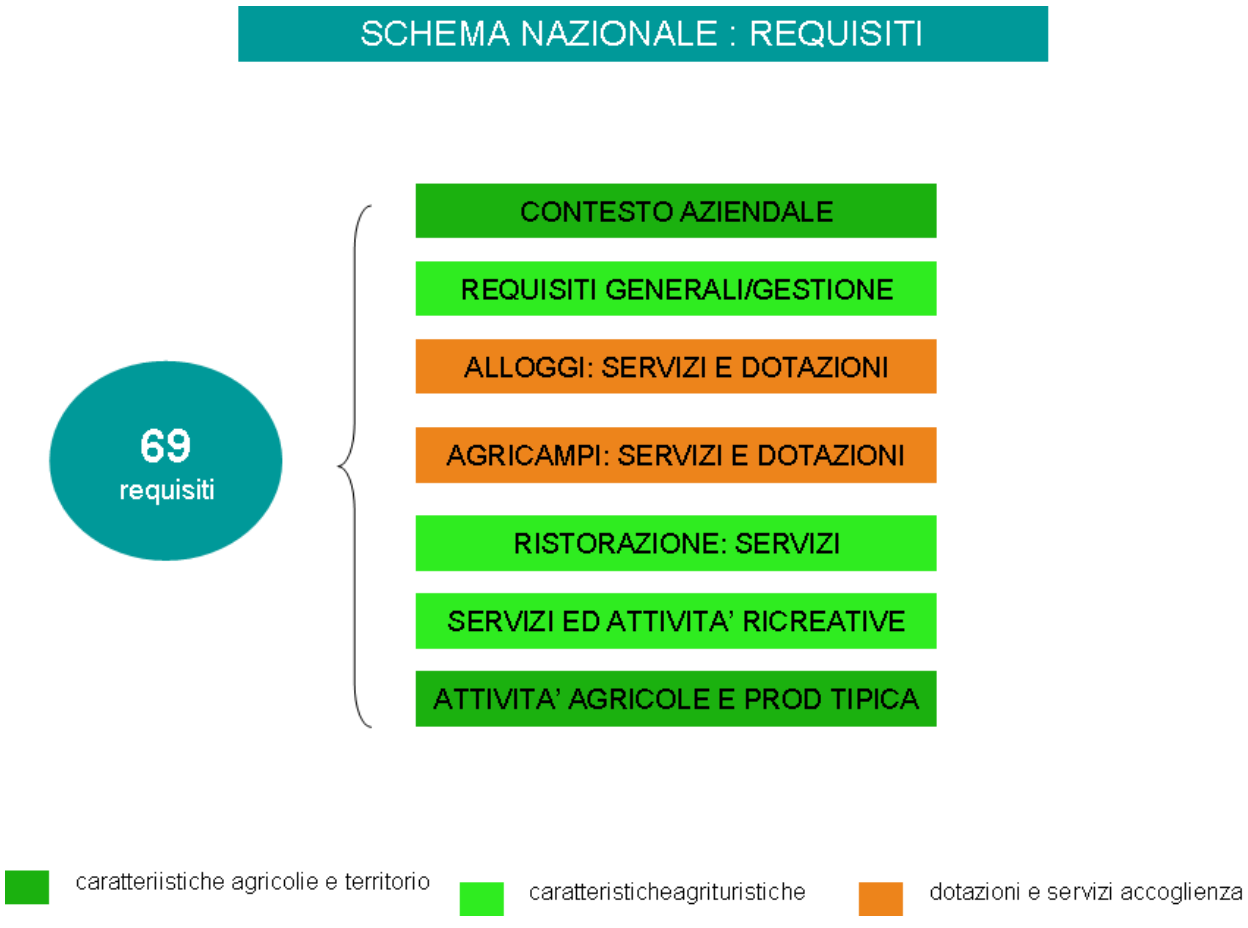
Schema riepilogativo dell'indagine condotta



I principali risultati dell'indagine, la frequenza dei requisiti rilevati per tipologia aziendale, zona geografica e tipologia dei requisiti sono riportati in allegato.

DALL'INDAGINE ALLA PREDISPOSIZIONE DELLA PROPOSTA DI SCHEMA UNITARIO

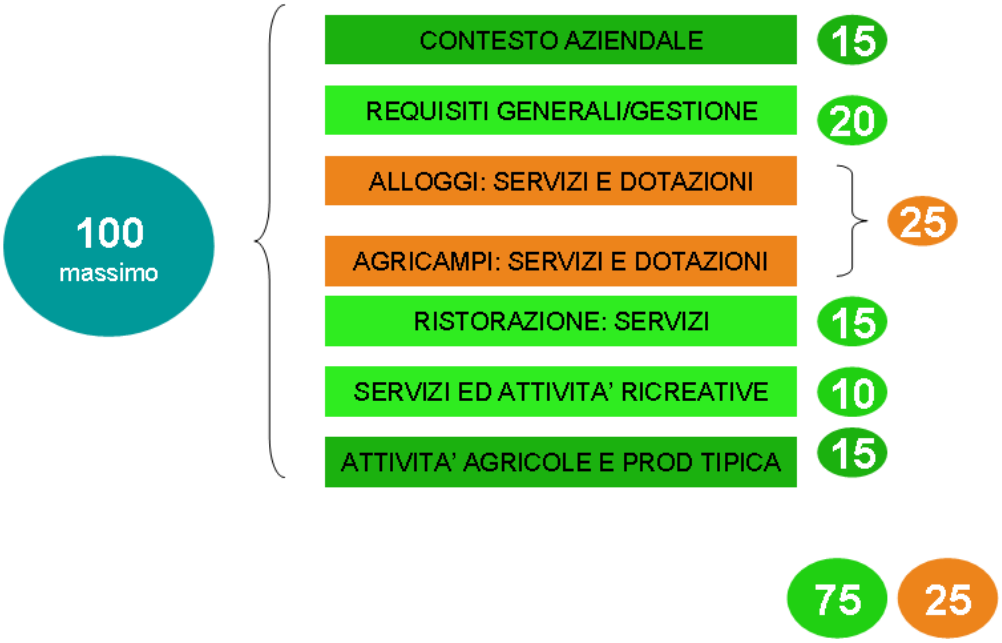
Sulla base dei risultati dell'indagine e delle valutazioni espresse dal campione delle imprese è stato messo a punto uno schema che prevede l'applicazione di 69 requisiti ordinato in 7 classi tipologiche. Tra queste due si riferiscono a caratteristiche agricole e territoriali, altre tre a servizi ed attività agrituristiche mentre le ultime due sono effettivamente riconducibili a parametri propri dell'attività di ospitalità in casa e all'aperto (agricampeggio) in modo confrontabile con il settore alberghiero.



Il peso dei punteggi che è stato costruito sulla base delle indicazioni emerse nella ricerca è suddiviso in modo da rappresentare in parte preponderante i requisiti propri dell'agriturismo, evidenziando così la personalità specifica del settore.

Il punteggio massimo teoricamente raggiungibile è espresso in base 100. ad esso concorrono punteggi specifici per ciascun requisito che variano da mezzo punto a cinque punti.

SCHEMA NAZIONALE : PUNTEGGI



Al punteggio complessivo dell'azienda si affianca la rilevazione di 31 requisiti speciali che sono indispensabili per il passaggio alle classi superiori.

SCHEMA NAZIONALE : REQUISITI SPECIALI

10. IPOTESI PER LA PROCEDURA DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

La presente proposta si riferisce alla procedura di classificazione delle aziende agrituristiche che offrono attività di alloggio combinato con altri servizi.

I requisiti per la classifica sono ordinati in 7 sezioni tematiche

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

A ciascun requisito corrisponde un punteggio compreso tra 0,5 e 5. Alcuni requisiti, considerata la loro importanza per l'accesso alle classi più alte sono indicati come requisiti speciali. Il possesso di una quota significativi dei 31 requisiti speciali dà accesso alle classi più alte (quarta e quinta). Uno solo di essi (il rapporto tra numero di bagni e posti letto) è considerato essenziale

L'inquadramento dell'azienda agrituristica nella rispettiva classe è determinato sulla base di un punteggio complessivo e del possesso di una quota di requisiti speciali.

Il massimo punteggio assegnabile è pari a 100 punti così suddivisi:

1. contesto aziendale e paesaggistico	15	
2. requisiti generali e di gestione	20	
3./A Servizi e dotazioni degli alloggi	25	
3/B Servizi e dotazioni dell'agricampeggio		(25)
4. Servizi di ristorazione e somministrazione	15	
5. Servizi ed attività ricreative	10	
6. Attività agricole e di produzione tipica	15	
TOTALE	100	

Nel caso in cui l'azienda offra contemporaneamente alloggio e agricampeggio il punteggio risultante è definito dalla media delle due sezioni

L'attribuzione della categoria di classificazione è determinata dal raggiungimento di soglie minime di punteggio per quattro gruppi di requisiti:
Generali - Tutte le aziende - Sezioni 1, 2, 5 e 6.
Alloggio - Aziende che effettuano questo servizio - Sezione 3/A
Campeggio - Aziende che effettuano questo servizio - Sezione /B
Ristorazione - Aziende che effettuano questo servizio - Sezione 4

Il punteggio minimo l'attribuzione della categoria 1 simbolo : requisiti minimi di legge.

Punteggio minimo l'attribuzione della categoria 2 simboli:

Requisiti	Minimo punteggio
Generali	9
Alloggio (se effettuato)	4
Campeggio (se effettuato)	4
Ristorazione (se effettuato)	4

Punteggio minimo l'attribuzione della categoria 3 simboli (**):

Requisiti	Minimo punteggio (**)
Generali	20
Alloggio (se effettuato)	8
Campeggio (se effettuato)	8
Ristorazione (se effettuato)	8

Punteggio minimo l'attribuzione della categoria 4 simboli (**):

Requisiti	Minimo punteggio (**)
Generali	30
Alloggio (se effettuato)	12
Campeggio (se effettuato)	12
Ristorazione (se effettuato)	10

Punteggio minimo l'attribuzione della categoria 5 simboli (***):

Requisiti	Minimo punteggio (***)
Generali	45
Alloggio (se effettuato)	15
Campeggio (se effettuato)	15
Ristorazione (se effettuato)	12

(*) E' obbligatorio il requisito speciale 3.4
(**) Sono richiesti almeno 15 requisiti speciali (obbligatorio il requisito 3.5)
(***) Sono richiesti almeno 20 requisiti speciali (obbligatorio il requisito 3.5)

	REQUISITO	Punteggio	Requisito speciale
	1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO		
1.1	Contesto Aziendale: Tutti gli edifici destinati ad alloggio sono distanti in linea d'area più di 300 metri da autostrade, strade statali, provinciali e comunali con traffico veicolare intenso.	2	●
1.2	Contesto aziendale: gli alloggi aziendali sono collocati in un fondo di almeno 3 ha.	2	●
1.3	Contesto aziendale: il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di rumore (aerei a bassa quota, ferrovia, fabbriche, ecc.)	2	●
1.4	Contesto aziendale: gli edifici aziendali sono prevalentemente-tradizionali del luogo e costruiti prima del 1.1.1930 (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	3	
1.5	Contesto aziendale: non sono visibili dal centro aziendale e dagli alloggi degli ospiti insediamenti industriali o residenziali con rilevante impatto paesaggistico	2	●
1.6	Contesto aziendale: almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico	0,5	
1.7	Contesto aziendale: l'azienda si trova in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico	2	
1.8	Contesto aziendale**:** in azienda è presente un bosco accessibile agli ospiti di almeno un ettaro.	0,5	
1.9	Contesto aziendale**:** in azienda è presente un Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas)	0,5	
1.10	Contesto aziendale**:** 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**	4

	Servizio	Punti	Requisiti speciali
	2. REQUISITI GENERALI E DI GESTIONE		
2.1	Accoglienza: il titolare o suo collaboratore risiede stabilmente in azienda	2	
2.2	Accoglienza: l'azienda assicura il servizio per ricevimento e assistenza agli ospiti per almeno per 12 ore al giorno	2	●
2.3	Accoglienza: almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla inglese	1	●
2.4	Accoglienza: almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla almeno un'altra lingua tra francese, tedesco o spagnolo	1	
2.5	Professionalità del personale: almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore. Sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di frutti ed erbe selvatici, o la conoscenza dei prodotti alimentari. L'azienda offre in modo continuato servizi connessi a tale competenza	1	
2.6	Professionalità del personale: almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, ciclo tuistica/escursionistica e simili. l'azienda offre in modo continuativo servizi connessi a tale competenza. Nel caso in cui l'azienda offra servizi di ristorazione: almeno un addetto ha frequentato il corso di HACCP, o in precedenza il corso di iscrizione al REC.	1	
2.7	Parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura) per le automobili degli ospiti	2	
2.8	Nel sito internet e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti con condizioni contrattuali, istruzioni e norme di comportamento, informazioni utili sul territorio.	2	●
2.9	Informazioni turistiche: disponibilità per gli ospiti di pieghevoli/guide su attrattive turistiche del territorio (almeno tre pubblicazioni)	2	●
2.10	Internet: disponibilità per gli ospiti, in locale comune, di un computer con connessione a internet, oppure connessione wireless a banda larga	1	●
2.11	Internet: sito aziendale con informazioni su: - presentazione generale dell'azienda, - attività agricola e prodotti in vendita), - attrattive del territorio circostante, - servizi alloggiativi e campeggio, - ristorazione (offerta enogastronomica, prodotti tipici utilizzati, propri e del territorio),	2	●

	- attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza) - percorso per raggiungere l'azienda, Almeno 10 pagine e 10 fotografie		
2.12	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	2	●
2.13	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente con riconoscimento pubblico	1	
	TOTALE SEZIONE	**20**	7

	3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI		
3.1	Camere/Appartamenti: almeno metà delle camere da letto supera di oltre il 25% le dimensioni minime previste dalla legge regionale.	2	
3.2	Camere/Appartamenti: è disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto.	2	●
3.3	Camere/Appartamenti: almeno metà degli alloggi è dotato di riscaldamento regolabile.	3	
3.4	Servizi igienici: tutte le camere dotate di bagno privato; tutti gli appartamenti dotati di almeno un bagno ogni due camere da letto.	5	● (*)
3.5	Servizi igienici: almeno metà dei bagni hanno una superficie superiore a 6 metri quadrati.	2	●
3.6	Servizi igienici: è disponibile per gli ospiti un set di detergenti per la persona	1	●
3.7	Camere/Appartamenti: almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone.	3	
3.8	Camere/Appartamenti: l'ingresso dell'edificio e gli spazi esterni a disposizione degli alloggi sono illuminati per la fruizione notturna.	2	●
3.9	Camere/Appartamenti: è disponibile il servizio di prima colazione in sala dedicata	3	●
3.10	Accessibilità per i disabili di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico	2	
	TOTALE SEZIONE	**25**	6

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

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO			
4.1	Piazzole: tutte prevalentemente ombreggiate	4	●
4.2	Piazzole: tutte con ombreggiatura naturale	3	●
4.3	Piazzole: tutte non inferiori a 60 metri quadrati	3	●
4.4	Piazzole: suolo con copertura erbosa	1	
4.5	Piazzole: almeno metà dotate di barbecue	1	
4.6	Piazzole: almeno metà con tavolo e panche	1	
4.7	Servizi igienici: pozzetto per lo scarico per WC chimici	2	●
4.8	Servizi igienici: almeno un wc ogni 10 ospiti	2	●
4.9	Servizi igienici: in alta stagione, pulizie almeno tre volte al giorno; in bassa stagione almeno due volte al giorno	1	●
4.10	Servizi igienici: almeno una doccia chiusa ogni 15 ospiti	1	●
4.11	Servizi igienici: almeno un lavabo per igiene personale e prese di elettricità, ogni 10 ospiti	1	
4.12	Servizi igienici: almeno un lavello per stoviglie ogni 15 ospiti	1	
4.13	Servizi igienici: almeno un lavatoio per biancheria ogni 20 ospiti	1	
4.14	Prese di acqua ed elettricità in tutte le piazzole	1	
4.15	Accessibilità per i disabili del parco di campeggio e di un servizio igienico	2	
	TOTALE SEZIONE	25	7

	5. SERVIZI DI RISTORAZIONE		
5.1	La sala di ristorazione ospita non più di 60 persone	2	●
5.2	Il servizio di ristorazione è rivolto prevalentemente alle persone alloggiate.	1	●
5.3	l'azienda offre vini propri e/o carta di vini locali/regionali (almeno 3)	1	
5.4	offerta di carni, salumi o formaggi aziendali nel menu	2	●
5.5	Disponibilità costante nel menu di prodotti realizzati con materie prime prevalenti aziendali per la ristorazione (es. conserve, farine, pasta, pane, prodotti da forno e dolci succhi di frutta, cereali, miele, olive da mensa) per almeno 3 specialità	2	●
5.6	Menu con prodotti stagionali e piatti tradizionali del territorio	1	
5.7	Olio di oliva, aceti o altri condimenti di produzione aziendale	1	
5.8	Ristorazione: menu per celiaci e/o vegetariani	1	
5.9	Ristorazione: menu interamente biologico	1	
5.10	Ristorazione: non si servono prodotti congelati o surgelati che non siano propri	1	
5.11	Ristorazione: accessibilità per i disabili della sala ristorante e di un annesso servizio igienico	1	
5.12	Si organizzano con continuità degustazioni guidate di prodotti aziendali.	1	
	TOTALE SEZIONE	15	4

	6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE		
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole	0,5	
6.2	Area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi)	0,5	
6.3	Giochi all'aperto (esclusi quelli per bambini di cui al punto 6.6): almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.	0,5	
6.4	Cavalli (almeno 5): maneggio con istruttore e/o escursioni con guida	1	●
6.5	Biciclette (almeno 1 ogni 4 posti letto)	1	
6.6	Parco giochi per bambini (almeno 3 attrezzi) o piscina per bambini (anche vasca fuori terra, minimo 15 mq)	1	●
6.7	Piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 3 mq per posto letto con minimo di 20 mq)	1,5	●
6.8	Azienda agrituristico-venatoria o faunistico-venatoria	0,5	
6.9	Attività didattiche	1	
6.10	Fattoria didattica iscritta nell'apposito albo regionale	0,5	
6.11	Museo agricolo (almeno 30 reperti)	0,5	
6.12	Sala comune: con televisione o televisione negli alloggi	0,5	
6.13	Sala comune: con biblioteca (almeno 50 libri)	0,5	
6.14	Sala comune: con almeno tre giochi da tavolo (scacchi, dama, carte, giochi di società, ecc.)	0,5	
	TOTALE SEZIONE	10	3

	7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA		
7.1	Titolare: imprenditore agricolo professionale	1	
7.2	Laurea/diploma in materie agrarie o naturalistiche	1	
7.3	Azienda biologica certificata	1	
7.4	Vigneto (almeno 1 ettaro)	0,5	
7.5	Oliveto (almeno 1 ettaro)	0,5	
7.6	Frutteto (almeno 1 ettaro)	0,5	
7.7	Orto (almeno 1000 mq)	0,5	
7.8	Allevamento dimostrativo: almeno tre capi tra (bovini, equini, e/o almeno cinque tra ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.)	1	
7.9	Allevamento produttivo (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 50 capi di animali da cortile)	2	●
7.10	Vendita diretta di prodotti freschi ortaggi, frutta, carni fresche, prodotti florovivaistici (almeno 10 prodotti)	1	
7.11	Vendita diretta di prodotti trasformati (vino, olio di oliva, aceto, conserve, formaggi, salumi, miele e prodotti apistici, e altre specialità) per almeno 10 prodotti	1	
7.12	Vendita diretta di prodotti trasformati (vino, olio di oliva, aceto, conserve, formaggi, salumi, miele e prodotti apistici, e altre specialità) per almeno 20 prodotti appartenenti al almeno 2 settori merceologici	1	
7.13	Vendita diretta di prodotti trasformati (vino, olio di oliva, aceto, conserve, formaggi, salumi, miele e prodotti apistici, e altre specialità) per almeno 30 prodotti appartenenti al almeno 3 settori merceologici	1	
7.14	Locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti	2	●
7.15	L'azienda offre prodotti di origine tutelati da marchi europei DOP, IGP, STG, DOC, IGT	1	
	TOTALE SEZIONE	15	2

ALLEGATO QUESTIONARIO A
Definizione dei requisiti per la classificazione delle aziende agrituristiche - Test n. 1

Esame preliminare dei requisiti di classificazione dell'agriturismo
Le valutazioni delle imprese

Istruzioni per la compilazione del questionario

Ai sensi della Legge quadro nazionale che disciplina l'agriturismo (L. 96/2006) il Ministero delle politiche agricole e forestali deve concordare con le Regioni l'istituzione di un sistema nazionale unico di classificazione delle aziende agrituristiche.

Il questionario che segue intende acquisire il parere delle imprese su tre punti fondamentali:

1. Valutazione dell'importanza di ciascun requisito indicato nel prospetto sottostante ai fini della determinazione del livello complessivo dei servizi offerto da ciascuna azienda agrituristica, che la classificazione deve esprimere. Scrivere a tal fine, nella terza colonna, un numero fra 1 (requisito poco importante) e 5 (requisito molto importante).

2. Premesso che la classificazione delle aziende agrituristiche è prevista in cinque livelli (come per gli alberghi le stelle da una a cinque), scrivere nella colonna 4 il livello minimo a partire dal quale un determinato requisito dovrebbe essere obbligatorio (Esempio: indicando 3, suggerirete che il requisito indicato nella riga sia obbligatorio per le aziende agrituristiche dei livelli 3, 4 e 5). Non indicando nulla (scrivere un trattino) suggerirete che il requisito non sia obbligatorio per nessuna classe, ma ad esso verrà attribuito un punteggio da sommare a quello degli altri requisiti non obbligatori per raggiungere il numero di punti minimo che verrà stabilito per ciascuna classe.

3. Dopo il prospetto che riporta i requisiti già selezionati, c'è un prospetto vuoto nel quale potrete indicare fino a 10 altri requisiti che ritenete significativi:
- in colonna 2 descrivete sinteticamente il requisito;
- in colonna 3 scrivete un numero da 1 a 5 per indicare il livello di importanza del requisito, come già spiegato sopra;
- in colonna 4 scrivete il livello minimo di classificazione per cui ritenete che il requisito debba essere obbligatorio; oppure scrivete un trattino nel caso in cui, come già spiegato sopra, il requisito non debba essere obbligatorio ma ad esso debba essere attribuito un punteggio.

4. Sia nella valutazione dei requisiti proposti, sia nella indicazione di nuovi requisiti, occorre sempre tenere conto del fatto che la classificazione deve basarsi sui seguenti principi:
- requisiti oggettivamente rilevabili e quindi non riconducibili a valutazioni di carattere soggettivo;
- requisiti rispondenti alle esigenze della maggior parte degli ospiti, pur distinti per capacità di spesa e conseguente aspettativa di una organizzazione dell'accoglienza più o meno impegnativa;
- il livello di classifica non distingue le aziende di buona qualità da quelle di cattiva qualità; distingue invece le aziende che propongono più (o meno) comfort, servizi e caratterizzazione agricola.

Colonna 1	Colonna 2	Colonna 3	Colonna 4
	Servizio	**IMPORTANZA DA 1 A 5**	**OBBLIGO DA CLASSE N°**
	1. SERVIZI COMUNI		
1.1	Personale: addetto all'assistenza e al ricevimento ospiti per almeno per 12 ore al giorno		
1.2	Cassaforte aziendale per custodia valori degli ospiti		
1.3	Servizio di prima colazione per gli alloggiati nelle camere in sala dedicata		
1.4	Sala comune per intrattenimento degli ospiti (almeno 30 mq)		
1.5	Parco/giardino per intrattenimento degli ospiti, attrezzato con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni		
1.6	Parcheggio ombreggiato per le automobili degli ospiti		
1.7	Lingue estere parlate: almeno inglese		
1.8	Televisore in sala comune		
1.9	Televisore in camera/appartamento		
1.10	Trasparenza contrattuale: su internet e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti con informazioni utili per gli ospiti e condizioni contrattuali		
1.11	Informazioni turistiche: disponibilità per gli ospiti di pieghevoli/guide su attrattive turistiche del territorio		
1.12	Internet: disponibilità per gli ospiti, in locale comune, di un computer connesso a internet		
1.13	Internet: sito aziendale con almeno 6 pagine e 10 fotografie		
1.14	internet: sito aziendale con almeno 10 pagine e 15 fotografie		
1.15	Telefax: invio/ricevimento documenti cartacei urgenti		
1.16	Ristorazione: servizio di mezza pensione (cena)		
1.17	Ristorazione: servizio di pensione completa		
1.18	Ristorazione: menu per celiaci		
1.19	Ristorazione: menu per vegetariani		
1.20	Ristorazione: menu legati al ciclo stagionale e con richiami alla cultura enogastronomia locale e/o legati ad eventi storici o festività religiose		
1.21	Disabili: accessibilità di almeno un alloggio e della sala ristorante con relativi servizi igienici		
1.22	Contesto aziendale: almeno un edificio aziendale con vincolo storico-culturale		
1.23	Contesto aziendale: centro aziendale costituito da edifici rurali tradizionali del luogo costruiti prima 1900 (cascina, masseria, baglio, borgo, casale, villa, ecc.)		
1.24	Contesto aziendale: tutti gli edifici destinati ad alloggio sono distanti in linea d'aria almeno 300 metri da autostrade, strade statali e provinciali, strade comunali con traffico veicolare rilevante		
1.25	Certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da		

	ente con riconoscimento pubblico		
1.26	Contesto aziendale: azienda in zona sottoposta a vincolo naturalistico e paesaggistico		
	2. ALLOGGIO		
2.1	Camere: tutte con bagno privato		
2.2	Camere : almeno metà con bagno privato		
	Cambio biancheria bagno/letto almeno ogni 2 gg		
2.3	Camere/Appartamenti: pulizia e riassetto tutti i giorni		
2.4	Camere: tutte con frigorifero		
	Camere/Appartamenti: tutti con riscaldamento regolabile		
2.5	Camere/Appartamenti: tutti con aria condizionata		
2.6	Camere/Appartamenti: almeno metà con aria condizionata		
2.7	Camere/Appartamenti: tutti con possibilità di collegamento ad internet (wireless o ADSL) col proprio computer		
2.8	Camere/Appartamenti: almeno metà con possibilità di collegamento ad internet (wireless o ADSL) col proprio computer		
2.9	Camere/Appartamenti: superficie di tutte le camere letto non inferiore 15 mq per le camere singole, + 6 mq per ogni ospite oltre il primo		
2.10	Camere/Appartamenti: superficie di almeno metà delle camere letto non inferiore 15 mq per le camere singole, + 6 mq per ogni ospite oltre il primo		
	Dotazione arredi camere: almeno sedia e scrivania		
	Appartamenti: cucina in locale separato		
2.11	Servizi igienici: con dotazione di asciugacapelli		
2.12	Servizi igienici: con dotazione di detergenti per la persona		
2.13	Servizi igienici: tutti con vasca da bagno		
2.14	Servizi igienici: almeno metà con vasca da bagno		
2.15	Spazio esterno/terrazza: con tavolo e sedie a servizio di ciascun alloggio		
2.16	Spazio esterno/terrazza: con barbecue a servizio di ciascun alloggio		
2.17	Illuminazione esterna all'ingresso dell'alloggio		
	3. AGRICAMPEGGIO		
3.1	Piazzole: tutte su suolo con copertura in erba		
3.2	Piazzole: tutte ombreggiate almeno per la superficie del mezzo di ricovero		
3.3	Piazzole: ombreggiatura arborea (almeno un albero adulto in corrispondenza di ogni piazzola)		
3.4	Piazzole: tutte con superficie di almeno 80 mq		
3.5	Servizi igienici: numero di sanitari conforme almeno ai requisiti dei campeggi a quattro stelle (come da normativa regionale)		
3.6	Servizi igienici: con scarico per WC chimici		

3.7	Servizi igienici: almeno un set di sanitari accessibile ai disabili		
3.8	Dotazione di tavolo e sedie per ciascuna piazzola		
3.9	Dotazione di barbecue per ciascuna piazzola		
3.10	Presa di acqua ed elettricità per ciascuna piazzola		
	4. ATTIVITÀ RICREATIVE		
4.1	Ping pong		
4.2	Bocce		
4.3	Cavalli		
4.4	Cavalli – istruttore / guida diplomato		
4.5	Biciclette (almeno 1 ogni 2 posti letto)		
4.6	Minigolf		
4.7	Parco giochi per bambini		
4.8	Piscina per bambini (anche vasca fuori terra, minimo 25 mq		
4.9	Piscina per adulti (vasca interrata, minimo 50 mq		
4.10	Campo sportivo (calcetto, tennis, pallavolo, ecc.)		
4.11	Altre attività ricreative all'aria aperta		
4.12	Museo civiltà contadina		
4.13	Biblioteca (almeno 20 pubblicazioni sulle attrattive del territorio)		
4.14	Almeno tre giochi da tavolo (scacchi, dama, carte, giochi di società, ecc.)		
4.15	Centro Benessere in azienda		
4.16	Possibilità di praticare pescaturismo		
	5. ATTIVITÀ AGRICOLA		
5.1	Titolare: Imprenditore agricolo professionale		
	Laurea o diploma in materie agrarie		
5.2	Azienda biologica certificata		
5.3	Salvaguardia della biodiversità (vegetale e/o animale)		
5.4	Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare)		
5.5	Raccolta differenziata dei rifiuti (nei Comuni che la gestiscono)		
5.6	Produzione di vino in azienda (cantina)		
5.7	Produzione di olio in azienda (frantoio)		
5.8	Produzione di formaggio in azienda (caseificio)		
5.9	Produzione di salumi in azienda (salumificio)		
5.10	Produzione di conserve e/o trasformazione di prodotti in azienda (marmellate, sottoli, ecc.)		
5.11	Piccolo allevamento		
5.12	Grandi allevamenti		
5.13	Allevamento animali da cortile		
5.14	Vigneto		
5.15	Oliveto		
5.16	Frutteto		
5.17	Orto		

5.18	Laboratori didattici		
5.19	Locale e servizio di degustazione		
5.20	Bosco accessibile di proprietà aziendale		
5.21	Apicoltura		
5.22	Locale dedicato per la vendita diretta dei prodotti		
5.23	Personale: con attestato attinente la degustazione di prodotti, la raccolta di prodotti selvatici, l'erboristeria e simili		
5.24	Personale: con attestato di guida turistica, cicloturistica / escursionistica e simili		

Spazio per indicare altri requisiti ritenuti utili

Colonna 1	Colonna 2	Colonna 3	Colonna 4
	Descrizione del requisito	**PUNTEGGIO DA 1 A 5**	**OBBLIGO DA CLASSE N°**
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

ALLEGATO QUESTIONARIO B
Definizione dei requisiti per la classificazione delle aziende agrituristiche - Test n. 2

N.B. - La scheda-test che segue deve essere compilata solo dalle aziende che offrono servizio di pernottamento, in alloggi o in campeggio, in quanto solo a queste si applicherà la classificazione.

Dopo un primo test attraverso il quale gli operatori agrituristici hanno dato indicazioni sui requisiti ritenuti più significativi ai fini della classificazione, con questo secondo test si intende raccogliere informazioni sulla relazione fra i requisiti effettivamente posseduti da ciascuna azienda e la categoria di classificazione in cui l'azienda stessa ritiene di collocarsi (o è stata già collocata dalla vigente classificazione regionale, ove istituita).

Nella indicazione della categoria in cui l'azienda ritiene di collocarsi, si tenga presente che la classificazione non serve ad indicare se una azienda è più o meno "buona", ma piuttosto se una azienda mette a disposizione dell'ospite più o meno attrezzature e servizi, per il comfort e per la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, se dispone di edifici di particolare pregio, se si trova in un contesto paesaggistico-ambientale di eccellenza. Evidentemente la categoria di classificazione guiderà la scelta del pubblico tenendo anche conto delle tariffe di soggiorno.

Pertanto è opportuno attribuirsi una categoria che risponda il più fedelmente possibile alle seguenti definizioni orientative allo scopo di non creare nell'ospite aspettative che potrebbero andare deluse.

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

Categoria 2 - Azienda che offre, in forma semplice, attrezzature e servizi oltre il minimo previsto dalla legge in un contesto paesaggistico-ambientale "normale".

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

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

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

Confidiamo nella preziosa collaborazione di tutte le aziende destinatarie di questa scheda-test per poter progettare il sistema di classificazione nazionale dell'agriturismo in modo che costituisca uno strumento efficace al servizio del pubblico e degli operatori del settore.

Salvare la scheda sul desktop, compilarla seguendo le istruzioni ed inviare per posta elettronica, In alternativa, stampare la scheda, compilarla a mano in carattere stampatello ed inviarla per fax al n.

Tutte le informazioni comunicate attraverso la compilazione di questa scheda-test saranno utilizzate esclusivamente per le finalità indicate in premessa e pubblicate in forma anonima.

SCHEDA - TEST N. 2

Azienda:

Regione:

Provincia:

Principali servizi offerti (scrivere X accanto a ciascun servizio prestato dall'azienda):
- alloggio
- agricampeggio
- ristorazione

CATEGORIA ATTESA (indicare un numero da 1 a 5, tenendo presente che a 1 corrisponde il livello minimo e 5 il livello massimo di classificazione) :

CATEGORIA GIA' ATTRIBUITA DALLA CLASSIFICAZIONE REGIONALE (OVE VIGENTE):

DI SEGUITO INDICARE I REQUISITI PRESENTI O ASSENTI NELLA PROPRIA AZIENDA (cancellare il quadratino e scrivere X per indicare la risposta prescelta)

REQUISITO	**PRESENZA REQUISITO**
1. Servizi comuni	
Accoglienza: il titolare o suo delegato risiede in azienda	☐ SI ☐ NO
Servizio di prima colazione per gli alloggiati nelle camere in sala dedicata con prodotti propri del territorio	☐ SI ☐ NO
Sala comune per intrattenimento degli ospiti (almeno 30 mq)	☐ SI ☐ NO
Parco/giardino per intrattenimento degli ospiti, attrezzato con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni (almeno 1.000 mq)	☐ SI ☐ NO
Parcheggio ombreggiato per le automobili degli ospiti	☐ SI ☐ NO
Lingue estere parlate: almeno inglese	☐ SI ☐ NO
Trasparenza contrattuale: su internet e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti con informazioni utili e condizioni contrattuali	☐ SI ☐ NO
Informazioni turistiche: disponibilità per gli ospiti di pieghevoli/guide su attrattive turistiche del territorio	☐ SI ☐ NO
Internet: disponibilità per gli ospiti, in locale comune, di un computer connesso a internet	☐ SI ☐ NO

Internet: sito aziendale	☐ SI ☐ NO
Telefax: invio/ricevimento documenti cartacei urgenti	☐ SI ☐ NO
Ristorazione: servizio di mezza pensione	☐ SI ☐ NO
Ristorazione: menu speciali (celiaci, intolleranze alimentari, vegetariani, ecc)	☐ SI ☐ NO
Disabili: accessibilità di almeno un alloggio e della sala ristorante con relativi servizi igienici	☐ SI ☐ NO
Contesto aziendale: centro aziendale costituito prevalentemente da edifici tradizionali del luogo (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	☐ SI ☐ NO
Contesto aziendale: tutti gli edifici destinati ad alloggio sono distanti in linea d'aria almeno 300 metri da autostrade, strade statali con traffico veicolare rilevante	☐ SI ☐ NO
Certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente con riconoscimento pubblico	☐ SI ☐ NO
Contesto aziendale: azienda in zona sottoposta a vincolo naturalistico e paesaggistico	☐ SI ☐ NO
2. Alloggio	
Camere: tutte con bagno privato	☐ SI ☐ NO
Cambio biancheria bagno/letto almeno ogni 3 gg	☐ SI ☐ NO
Camere/Appartamenti: pulizia e riassetto tutti i giorni	☐ SI ☐ NO
Camere/Appartamenti: tutti con aria condizionata	☐ SI ☐ NO
Camere/Appartamenti: superficie di tutte le camere letto non inferiore a 15 mq per le camere singole, 20 mq per le camere doppie, 25 mq per le camere multiple	☐ SI ☐ NO
Dotazione arredi camere: sedia e scrivania	☐ SI ☐ NO
Spazio esterno/terrazza: con tavolo e sedie a servizio degli ospiti	☐ SI ☐ NO
Spazio esterno/terrazza: con barbecue a servizio di ciascun alloggio	☐ SI ☐ NO
Illuminazione esterna all'ingresso dell'alloggio	☐ SI ☐ NO
3. Agricampeggio	
Piazzole: tutte su suolo con copertura in erba	☐ SI ☐ NO
Piazzole: tutte ombreggiate almeno per la superficie del mezzo di ricovero	☐ SI ☐ NO
Piazzole: tutte con superficie di almeno 80 mq	☐ SI ☐ NO
Servizi igienici: almeno un wc ogni 10 ospiti	☐ SI ☐ NO
Servizi igienici: pozzetto di scarico per WC chimici	☐ SI ☐ NO

Servizi igienici: almeno un set di sanitari accessibile ai disabili	☐ SI ☐ NO
Dotazione di tavolo e sedie per ciascuna piazzola	☐ SI ☐ NO
Dotazione di barbecue almeno ogni due piazzole	☐ SI ☐ NO
Presa di acqua ed elettricità per ciascuna piazzola	☐ SI ☐ NO
4. Attività ricreative	
Ping pong, bocce, minigolf, altri giochi all'aperto	☐ SI ☐ NO
Attività equestre con almeno 5 cavalli	☐ SI ☐ NO
Percorsi escursionistici o trekking a cavallo con istruttore / guida diplomato	☐ SI ☐ NO
Biciclette (almeno una ogni 5 posti letto)	☐ SI ☐ NO
Parco giochi per bambini	☐ SI ☐ NO
Attività sportive (calcetto, tennis, pallavolo, piscina, ecc.)	☐ SI ☐ NO
Attività didattiche	☐ SI ☐ NO
Museo agricolo (almeno 30 reperti)	☐ SI ☐ NO
Biblioteca (almeno 20 pubblicazioni sul territorio)	☐ SI ☐ NO
5. Attività agricole	
Titolare: Imprenditore agricolo professionale	☐ SI ☐ NO
Laurea o diploma in materie agrarie	☐ SI ☐ NO
Azienda biologica, biodinamica	☐ SI ☐ NO
Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare)	☐ SI ☐ NO
Raccolta differenziata dei rifiuti o impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti	☐ SI ☐ NO
Produzione di vino in azienda (cantina)	☐ SI ☐ NO
Produzione di olio in azienda (frantoio)	☐ SI ☐ NO
Produzione di formaggio in azienda (caseificio)	☐ SI ☐ NO
Produzione di salumi in azienda (salumificio)	☐ SI ☐ NO
Produzione di conserve in azienda (marmellate, sottoli, ecc.)	☐ SI ☐ NO
Piccolo allevamento: almeno un capo grosso (bovino, ovino, caprino, suino) o 10 capi di animali da cortile	☐ SI ☐ NO
Allevamento professionale (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini)	☐ SI ☐ NO
Allevamento animali da cortile (almeno 30 capi)	☐ SI ☐ NO

Vigneto (almeno 5000 mq)	☐ SI ☐ NO
Oliveto (almeno 5000 mq)	☐ SI ☐ NO
Frutteto (almeno 5000 mq)	☐ SI ☐ NO
Orto (almeno 1000 mq)	☐ SI ☐ NO
Laboratori didattici	☐ SI ☐ NO
Locale e servizio di degustazione	☐ SI ☐ NO
Bosco di proprietà aziendale (almeno un ettaro) accessibile per escursioni ed osservazioni naturalisitiche	☐ SI ☐ NO
Apicoltura	☐ SI ☐ NO
Locale dedicato per la vendita diretta dei prodotti	☐ SI ☐ NO
Personale: con attestato attinente la degustazione di prodotti, la raccolta di prodotti selvatici, l'erboristeria e simili	☐ SI ☐ NO
Personale: con attestato di guida turistica, cicloturistica / escursionistica e simili	☐ SI ☐ NO

Di seguito indicare eventuali altri requisiti presenti nella propria azienda che si ritiene opportuno considerare ai fini della classifica (descrivere ogni requisito su una o due righe, andare a capo per ogni nuovo requisito):

Data di compilazione della scheda:

Nome e cognome di chi ha compilato la scheda: