

LA GIUNTA REGIONALE

richiamata la legge regionale 4 dicembre 2006, n. 29 recante la nuova disciplina dell'agriturismo e in particolare l'articolo 26 che attribuisce alla Giunta regionale la competenza di individuare i criteri concernenti la valutazione dei requisiti e delle caratteristiche aziendali sulla base dei quali è assegnata la classificazione e di disciplinare ogni altro adempimento o aspetto concernente il procedimento per l'assegnazione della classificazione all'aziende;

richiamata la legge statale 20 febbraio 2006, n. 96 recante disciplina dell'agriturismo e in particolare l'articolo 9, comma 2, che prevede la determinazione di criteri di classificazione omogenei per l'intero territorio nazionale;

richiamato il decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 13 febbraio 2013, n. 1720 che determina i criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche operanti sul territorio nazionale;

verificata l'esigenza di individuare i criteri per la classificazione delle aziende agrituristiche regionali, nonché di definire le varie fasi operative per il rilascio del livello di classificazione;

ritenuto necessario adottare il marchio nazionale dell'agriturismo corredato di un modulo grafico di indicazione della classificazione definito a livello regionale;

richiamata la nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 21 novembre 2014, protocollo n. 0025349, con la quale il Ministero afferma di non avere osservazioni contrarie al recepimento normativo della scheda dei requisiti per la classificazione delle aziende agrituristiche valdostane, la cui composizione è stata adattata alle caratteristiche locali;

atteso che la competente Struttura regionale ha sentito il direttivo dell'Associazione Agriturismo Valdostano che approva la scheda dei requisiti per la classificazione delle aziende agrituristiche valdostane e il modulo grafico della classificazione definito a livello regionale;

vista la deliberazione della Giunta regionale n. 2186 in data 31 dicembre 2013 concernente l'approvazione del bilancio di gestione per il triennio 2014/2016 con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati, del bilancio di cassa per l'anno 2014 e di disposizioni applicative;

visto il parere favorevole di legittimità sulla proposta della presente deliberazione rilasciato dal Dirigente della Struttura produzioni vegetali e servizi fitosanitari, dell'Assessorato agricoltura e risorse naturali, ai sensi dell'art. 3, comma 4 della legge regionale 23 luglio 2010, n. 22;

su proposta dell'Assessore all'agricoltura e risorse naturali, Renzo Testolin;

ad unanimità di voti favorevoli

D E L I B E R A

1) di approvare le procedure e i criteri per la classificazione delle aziende agrituristiche della Valle d'Aosta di cui agli allegati A e B che costituiscono parte sostanziale e integrante della presente deliberazione;

2) di individuare il marchio nazionale dell'agriturismo, corredato di un modulo grafico di indicazione della classificazione definito a livello regionale, come simbolo di classificazione delle aziende agrituristiche valdostane, di cui all'allegato C che costituisce parte sostanziale e integrante della presente deliberazione.

Allegato A alla deliberazione della Giunta regionale n. 1815 in data 19/12/2014

CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE: FINALITÀ E PROCEDURA.

Art. 1 Finalità.

Una moderna offerta agrituristica deve essere in grado di informare l'utente sulla proposta di soggiorno e dei servizi forniti. Una chiara e trasparente comunicazione di tale offerta è la condizione propedeutica per qualsiasi azione di valorizzazione e promozione dell'agriturismo.

La classificazione delle strutture agrituristiche presenta alcune peculiarità rispetto a quella adottata per le strutture ricettive classiche, a causa degli elementi e dei servizi che questa tipologia ricettiva propone e valorizza sul territorio.

L'ospitalità offerta dalle aziende agrituristiche è integrativa e complementare alla normale conduzione agricola. Considerato che l'attività di una azienda agrituristica non è finalizzata esclusivamente all'ospitalità, il livello di comfort offerto deve essere sostenibile con le esigenze dell'azienda senza stravolgerne la natura agricola.

Il sistema di classificazione non può non tenere conto di queste peculiarità e tipicità.

La classificazione delle strutture agrituristiche non si pone solo l'obiettivo di valutare i parametri strutturali, così come prevalentemente avviene nella classificazione turistica tradizionale, ma deve prendere in considerazione soprattutto gli aspetti più tipici dell'offerta agrituristica e cioè gli elementi legati all'agricoltura, alle produzioni tipiche, alla cultura contadina, all'ambiente e al paesaggio.

Il sistema di classificazione deve essere semplice ed efficace, deve essere in grado di selezionare un equo numero di parametri secondo il più alto grado di significatività nella determinazione del livello qualitativo dell'offerta.

Il sistema di classificazione considera esclusivamente parametri valutabili in maniera oggettiva. Il punteggio che viene attribuito è basato sul possesso o meno di un determinato requisito e non sulla sua qualità.

L'elenco dei requisiti e dei relativi punteggi attribuiti potrà essere una guida per indirizzare l'azienda nella realizzazione di investimenti e migliorie allo scopo di accrescerne il livello qualitativo, ed andare incontro alle esigenze dell'agriturista.

Art. 2 Procedura.

La classificazione delle aziende agrituristiche si riferisce ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno con pernottamento (camere e alloggio) anche combinata con altri servizi.

La classificazione è obbligatoria, articolata in cinque categorie ed evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli.

La classificazione delle aziende agrituristiche avverrà tramite valutazione esterna da parte della struttura competente tramite appositi sopralluoghi.

La classificazione è assegnata d'ufficio con provvedimento del dirigente della struttura competente e ha durata quinquennale. Qualora durante il quinquennio di validità della classificazione sopravvenga un mutamento dello stato di fatto e dei requisiti posseduti, previa richiesta da parte dell'azienda agrituristica interessata, la struttura competente provvede alla revisione della classificazione.

Allo scadere dei cinque anni, la struttura competente richiederà all'azienda se non vi sono state variazioni rispetto a quanto verificato precedentemente ed in tale caso la classificazione si intenderà riconfermata, oppure, qualora si fossero verificate delle variazioni provvederà ad assegnare nuova classificazione.

I provvedimenti di classificazione delle aziende agrituristiche sono comunicati agli interessati e ai Comuni competenti.

L'azienda agrituristica è tenuta a esporre al pubblico targa con il simbolo identificativo della classificazione.

La struttura competente può disporre in ogni momento di idonei controlli al fine di accertare il possesso dei requisiti che hanno determinato l'assegnazione della classificazione.

Allegato B alla deliberazione della Giunta regionale n. 1815 in data 19/12/2014

CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE: CRITERI, REQUISITI E PUNTEGGI.

La classificazione delle aziende agrituristiche si riferisce ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno con pernottamento (camere e alloggio) anche combinata con altri servizi. La classificazione è articolata in cinque categorie ed evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli.

I requisiti per la classifica sono ordinati in **6 sezioni tematiche**

1. Contesto aziendale e paesaggistico;
2. Requisiti generali e di gestione;
3. Servizi e dotazioni degli alloggi/camere;
4. Servizi di ristorazione e somministrazione;
5. Servizi ed attività ricreative;
6. 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 significativa dei 30 requisiti speciali dà accesso alle classi più alte (quarta e quinta). Uno solo di essi, il rapporto tra numero di bagni e i posti letto, è considerato essenziale.

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

Il massimo punteggio assegnabile è pari a 105 punti così suddivisi:

1 Contesto aziendale e paesaggistico	15
2 Requisiti generali e di gestione	20
3 Servizi e dotazioni degli alloggi/camere	25
4 Servizi di ristorazione e somministrazione	20
5 Servizi ed attività ricreative	10
6 Attività agricole e di produzione tipica	15
TOTALE	105

L'attribuzione della categoria di classificazione è determinata dal raggiungimento di soglie minime di punteggio per tre gruppi di requisiti:

Generali - tutte le aziende - sezioni 1, 2, 5 e 6;

Alloggio/Camere - tutte le aziende - sezione 3;

Ristorazione - aziende che effettuano questo servizio - sezione 4.

Per l'attribuzione della categoria 1 simbolo è necessario il rispetto dei requisiti minimi di legge per l'esercizio dell'attività agrituristica.

Punteggio minimo per sezione tematica per l'attribuzione della categoria 2 simboli:

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

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

Requisiti	Minimo punteggio (*)
Generali	18
Alloggio/Camere	8
Ristorazione (se effettuato)	8

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

Requisiti	Minimo punteggio (**)
Generali	30
Alloggio/Camere	12
Ristorazione (se effettuato)	12

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

Requisiti	Minimo punteggio (***)
Generali	45
Alloggio/Camere	15
Ristorazione (se effettuato)	15

(*) E' obbligatorio il requisito speciale 3.4

() Sono richiesti almeno 15 requisiti speciali (obbligatorio il requisito 3.4)**

(*) Sono richiesti almeno 20 requisiti speciali (obbligatorio il requisito 3.4)**

	REQUISITO	Punteggio	Requisito speciale
1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO			
1.01	Contesto aziendale: tutti gli edifici destinati ad alloggio sono distanti in linea d'aria più di 200 metri da autostrade, strade statali e regionali con traffico veicolare intenso.	2	●
1.02	Contesto aziendale: gli alloggi aziendali sono collocati in un fondo di almeno 0,5 ha o in un ampio contesto agricolo forestale o rurale.	2	●
1.03	Contesto aziendale: il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di rumore (aerei a bassa quota, ferrovia, fabbriche, ecc.).	2	●
1.04	Contesto aziendale: gli edifici aziendali sono in prevalenza recuperati o costruiti con particolare cura adottando una tipologia architettonica rurale tradizionale del luogo. I fabbricati aziendali sono classificabili come strutture tradizionali o di pregio e si presentano in condizioni ottimali e/o restaurati con materiali edili tradizionali nel rispetto della tipologia originale.	3	
1.05	Contesto aziendale: non sono visibili dal centro aziendale e dagli alloggi degli ospiti insediamenti industriali o residenziali con rilevante impatto paesaggistico.	2	●
1.06	Contesto aziendale: almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico (documento/monumento rilasciato dalla sovrintendenza).	0,5	
1.07	Contesto aziendale: l'azienda si trova in zona sottoposta a vincolo naturalistico, paesaggistico o in un caratteristico borgo rurale.	2	
1.08	Contesto aziendale: in azienda è presente un bosco accessibile agli ospiti di almeno un ettaro o nei dintorni c'è possibilità di escursioni. In prossimità dell'azienda è presente un percorso naturalistico o passeggiate in contesto naturale.	0,5	
1.09	Contesto aziendale: in azienda è presente un impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas/biomasse/idroelettrico ecc.).	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

	REQUISITO	Punti	Requisiti speciali
	2. REQUISITI GENERALI E DI GESTIONE		
2.01	Accoglienza: l'azienda assicura il servizio di ricevimento e assistenza agli ospiti per almeno 12 ore al giorno.	2	●
2.02	Accoglienza: almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla inglese.	1	●
2.03	Accoglienza: almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla almeno un'altra lingua straniera.	1	
2.04	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. 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. L'azienda offre in modo continuativo servizi connessi a tale competenza.	1	
2.05	Professionalità del personale: almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, ciclo turistica/escursionistica e simili. L'azienda offre in modo continuativo servizi connessi a tale competenza.	1	
2.06	Parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura) per le automobili degli ospiti.	2	
2.07	Nel sito internet e in ogni alloggio, è disponibile la carta dei servizi per gli ospiti con condizioni contrattuali, istruzioni e norme di comportamento e informazioni utili sul territorio.	2	●
2.08	Informazioni turistiche: disponibilità per gli ospiti di pieghevoli/guide su attrattive turistiche del territorio (almeno tre pubblicazioni).	2	●
2.09	Internet: disponibilità per gli ospiti, in locale comune, di un computer con connessione a internet, oppure connessione wireless a banda larga.	1	●
2.10	Internet: sito aziendale con informazioni su:		
	- presentazione generale dell'azienda,	2	●
	- attività agricola e prodotti in vendita,		

	- attrattive del territorio circostante,		
	- servizi alloggiativi,		
	- ristorazione (offerta enogastronomica, prodotti tipici utilizzati, propri e del territorio),		
	- attività ricreative, didattiche e culturali,		
	- listino prezzi,		
	- carta dei servizi (regole dell'accoglienza),		
	- percorso per raggiungere l'azienda,		
	- almeno 10 fotografie.		
2.11	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito.	2	●
2.12	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente.	3	●
	TOTALE SEZIONE	20	8

	REQUISITO	Punti	Requisiti speciali
	3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI/CAMERE		
3.01	Camere/Appartamenti: almeno metà delle camere da letto supera di oltre il 25% le dimensioni minime previste dalla normativa urbanistica.	3	
3.02	Camere/Appartamenti: è disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto.	2	●
3.03	Camere/Appartamenti: almeno metà degli alloggi è dotato di riscaldamento regolabile.	2	●
3.04	Servizi igienici: tutte le camere dotate di bagno privato; tutti gli appartamenti dotati di almeno un bagno ogni due camere da letto.	5	●(*)
3.05	Servizi igienici: almeno metà dei bagni hanno una superficie superiore a 5 metri quadrati.	2	●
3.06	Servizi igienici: è disponibile per gli ospiti un set di detergenti per la persona.	1	●
3.07	Camere/Appartamenti: almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone.	2	
3.08	Camere/Appartamenti: l'ingresso dell'edificio e gli spazi esterni a disposizione degli alloggi sono illuminati per la fruizione notturna.	2	●
3.09	Camere/Appartamenti: è disponibile il servizio di prima colazione in sala dedicata.	3	
3.10	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3	
	TOTALE SEZIONE	25	6

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

	REQUISITO	Punti	Requisiti speciali
	4. SERVIZI DI RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE		
4.01	Carta dei vini regionali con breve scheda descrittiva dei prodotti.	1	
4.02	Nel menu sono indicati gli ingredienti di produzione aziendale e la provenienza degli ingredienti di produzione locale (aziende agricole o prodotti di qualità).	1	
4.03	Offerta di carni o salumi, formaggi, ortaggio frutta di produzione aziendali nel menu.	3	●
4.04	Disponibilità costante nel menu di prodotti realizzati con materie prime aziendali per la ristorazione (es. conserve, farine, pasta, pane, prodotti da forno e dolci, succhi di frutta, cereali, miele) per almeno 3 specialità.	4	●
4.05	L'azienda utilizza e somministra almeno 3 prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT o classificati tradizionali, evidenziando tale caratteristica nel menu.	1	●
4.06	L'azienda somministra piatti tradizionali preparati con prodotti freschi di stagione.	1	
4.07	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	1	
4.08	Erbe aromatiche di propria produzione in quantità sufficiente per elaborazioni gastronomiche.	1	
4.09	Burro, aceti o altri condimenti di produzione aziendale.	1	
4.10	Ristorazione: menu per celiaci e/o vegetariani.	3	●
4.11	Ristorazione: menu interamente biologico.	1	
4.12	La sala ristorante e annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	1	
4.13	Si organizzano con continuità degustazioni guidate di prodotti aziendali nei periodi di apertura.	1	●
	TOTALE SEZIONE	20	5

	REQUISITO	Punti	Requisiti speciali
	5. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE		
5.01	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	0,5	
5.02	Area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi).	0,5	
5.03	Giochi all'aperto (esclusi quelli per bambini di cui al punto 5.6): almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.	0,5	
5.04	Cavalli (almeno 5): maneggio con istruttore e/o escursioni con guida.	1	●
5.05	Biciclette (almeno 1 ogni 4 posti letto).	1	
5.06	Parco giochi per bambini (almeno 3 attrezzi) o piscina per bambini (anche vasca fuori terra, minimo 15 mq).	1	●
5.07	Piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto con minimo di 20 mq) secondo i parametri della legge regionale.	1,5	●
5.08	Fattoria didattica iscritta nell'elenco regionale.	2	
5.09	Museo agricolo (almeno 30 reperti).	0,5	
5.10	Sala comune: con televisione o televisione negli alloggi.	0,5	
5.11	Sala comune: con biblioteca (almeno 50 libri) e/o giochi da tavolo.	0,5	
5.12	Attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	0,5	
	TOTALE SEZIONE	10	3

	REQUISITO	Punti	Requisiti speciali
	6. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA		
6.01	In azienda lavora un laureato/diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1	●
6.02	Azienda biologica certificata.	1	●
6.03	Vigneto (almeno 0,5 ettari).	0,5	
6.04	Piccoli frutti (almeno 500 mq).	0,5	
6.05	Frutteto (almeno 50 piante).	0,5	
6.06	Orto almeno 250 mq esclusa la coltivazione di patate/cereali o 500 mq con patate/cereali.	0,5	
6.07	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	1	
6.08	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	1	
6.09	Allevamento dimostrativo: almeno 3 capi tra bovini, equini, e/o almeno 5 tra ovini, caprini, suini e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.).	1	
6.10	Allevamento produttivo: almeno 15 capi bovini o 45 ovicapri o 100 capi di animali da cortile.	1	
6.11	L'azienda alleva api e produce miele.	0,5	
6.12	Vendita diretta di prodotti freschi ortaggi, frutta, carni fresche, (almeno 5 prodotti).	1	
6.13	Vendita diretta di prodotti trasformati (vino, aceto, conserve, formaggi, salumi, miele e prodotti apistici, ecc.).	1	
6.11	Vendita diretta di prodotti trasformati (vino, aceto, conserve, formaggi, salumi, miele e prodotti apistici, ecc.) per almeno 10 prodotti appartenenti al almeno 2 settori merceologici.	1	
6.12	Locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	2	●
6.13	L'azienda produce almeno un prodotto riconosciuto DOP, IGP, STG, DOC, IGT.	1,5	●
	TOTALE SEZIONE	15	4

Allegato C alla deliberazione della Giunta regionale n. 1815 in data 19/12/2014

CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE: MARCHIO E SIMBOLOGIA DELLA CLASSIFICAZIONE.

Art. 1 Progetto grafico.

Il progetto grafico che individua il livello di classificazione delle aziende agrituristiche in Valle d'Aosta è un alberello. Il modulo grafico di indicazione della classificazione è riportato sotto il marchio nazionale dell'agriturismo.

Art. 2 Descrizione della simbologia di classificazione.

Il logo dell'alberello nasce dall'esigenza di identificare in modo chiaro ed immediato le aziende agrituristiche della Regione Valle d'Aosta. Il tratto è essenziale e il simbolismo richiama l'elemento distintivo degli agriturismi, rispetto alle altre strutture ricettive, ovvero il forte richiamo alla natura e alla tradizione.

Il *visual* è composto da un pino stilizzato, di cui i boschi valdostani sono ricchi, la cui sommità, di colore azzurro, rappresenta un pezzo di cielo; in alto a destra un sole rosso, a simboleggiare il calore dell'ospitalità. Alla base del pino un *sabot*, calzatura tipica valdostana scolpita da abili artigiani nel legno e una scarpa di foggia moderna, che figura uno stile di vita differente ma non incompatibile con quello rurale, uniti da un tratto cromaticamente verde come il pino a sottolineare l'unione tra le due realtà.

Gli elementi grafici rappresentati sono contornati da un filetto nero (CMYK: C0 M0 Y0 K 100).

Il sole rosso è caratterizzato da valori CMYK: C0 M100 Y100 K 0 e RGB: R226 G0 B 26.

La punta azzurra dell'alberello è data da valori di CMYK: C99 M22 Y1 K 0 e RGB: R0 G138 B 205. Il verde dell'alberello e il tratto che unisce le calzature è realizzato con valori di CMYK: C99 M29 Y99 K 0 RGB: R0 G12 B 53, mentre le calzature sono marroni (CMYK: C53; M79; Y93; K 3 e RGB: R140; G75 B 45).



agriturismo italia

