

## REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI

N° ordine	DESCRIZIONE	Punti (a)	Requisito per 5 spighe (a)	Punti (b)	Requisito per 5 spighe (b)
<b>Dotazioni</b>					
1	Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale	1			
2	Aziende dotate di sito Internet e di E-Mail	2			
3	Percorso naturalistico didattico	2			
4	Percorso sportivo attrezzato	2			
5	Area attrezzata con esposizione di macchine, attrezzature ed oggetti usati nel passato in agricoltura	3			
6	Lago di pesca sportiva	2			
7	Maneggio per l'addestramento alle attività equestri	4			
8	Passeggiate a cavallo o trekking a cavallo	2			
9	Biciclette e/o mountain bike	2			
10	Canoe	2			
11	Attività dimostrative finalizzate alla conoscenza della cucina tipica regionale	2			
12	Attività dimostrative di artigianato tipico	2			
13	Presenza nel menù settimanale di almeno due piatti caratteristici	2	⊗*		
14	Presenza nel menu' giornaliero di almeno un piatto caratteristico (in alternativa al punto 13)	4	⊗*		
15	Fabbricati aziendali ricadenti in zone di prevalente interesse agriturismo ai sensi dell'art. 5 della L.R. 28/97	1			

segue **TABELLA n. 4**

N° ordine	DESCRIZIONE	Punti (a)	Requisi to per 5 spighe (a)	Punti (b)	Requisi to per 5 spighe (b)
Segue dotazioni					
16	Inserimento dell'azienda in area protetta	1			
17	Presenza di allevamenti in azienda	2 per ciascu na specie			
18	Coltivazioni a DOC, DOCG, IGT o IGP o DOP (il punteggio è da considerarsi globale)	4			
19	Accoglienza degli ospiti da parte del titolare o familiare	2	⊗		
20	Accoglienza degli ospiti da parte di un addetto (in alternativa al punto 18)	1	⊗		
21	Trasformazione e/o confezionamento di prodotti tipici in azienda per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta ottenuta da materie prime di produzione aziendale: (N.B.: i punteggi vengono ridotti a due se la trasformazione è effettuata fuori azienda) - olio - vino - formaggi - salumi - conserve di origine vegetale - conserve di origine animale - prodotti apistici - erbe officinali e/o aromatiche - cereali e legumi da mensa - prodotti secondari del bosco e del sottobosco	3  3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	⊗ almeno 2 prodotti		

- tartufi	3			
- altri prodotti tipici regionali	3			

segue **TABELLA n. 4**

N° ordine	DESCRIZIONE	Punti (a)	Requisito per 5 spighe (a)	Punti (b)	Requisito per 5 spighe (b)
Segue dotazioni					
22	Vendita diretta di prodotti freschi	2			
23	Produzione per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta di prodotti biologici	3			
24	Azienda agrituristica-venatoria e/o faunistica-venatoria	1			
25	Azienda agrituristica aderente ad un centro servizi di cui all'art. 2 comma 5 della L.R. 28/97	3			
26	Azienda aderente a progetti di lotta guidata o di coltivazione integrata	1			
27	Presenza di allevamenti o coltivazioni in zone situate al di sopra di 600 metri s. l. m.	2			
28	Presenza all'interno dell'azienda di strutture legate ai processi produttivi e alle attività dell'agricoltura minacciate dal rischio di cessazione e di scomparsa	1			
29	Qualifiche professionali	2			
30	Operatore agrituristico	3			
31	Conoscenza di lingue estere	3			

⊗ requisito indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe

⊗\* requisito indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe per chi somministra pasti

**Note per la compilazione:**

(a) da contrassegnare da parte del richiedente;

(b) da compilare da parte del Comune;

consultando le note esplicative di cui alla Tabella n. 5.

## NOTE ESPLICATIVE

### B) REQUISITI FUNGIBILI CARATTERISTICI

- 1) **Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale:** L'azienda mette a disposizione degli ospiti in locali comuni, materiale informativo turistico e culturale sul territorio di appartenenza, ad esempio con le indicazioni di percorsi naturalistici, storici, culturali, di manifestazioni artistiche etc. ed eventuale materiale divulgativo sulle attività condotte e organizzate a livello aziendale.
- 2) **Aziende dotate di sito internet ed e-mail:** Viene attribuito il punteggio a quelle aziende che dispongono di un proprio sito internet con la descrizione dell'offerta agrituristica e di posta elettronica per comunicazioni e prenotazioni.
- 3) **Percorso naturalistico didattico:** Presenza in azienda di un percorso naturalistico didattico segnalato e tabellato con l'indicazione e la descrizione degli "elementi" naturali da osservare (es. percorso botanico, percorso faunistico, paesaggistico, punti di osservazione, etc). Tale percorso deve avere una lunghezza adeguata e deve comprendere un congruo numero e varietà di "elementi" naturali da osservare.
- 4) **Percorso sportivo attrezzato:** Realizzazione all'interno dell'azienda di percorso attrezzato con idonee e semplici strutture ginniche, con tabelle e/o istruzioni per la corretta utilizzazione.
- 5) **Area attrezzata con esposizione di macchine, attrezzature ed oggetti usati nel passato in agricoltura:** Allestimento di un'area in cui l'ospite può osservare attrezzature agricole usate nel passato nelle pratiche agroforestali e/o oggetti legati alla civiltà contadina. Per ciascun attrezzo deve essere approntata una tabella descrittiva con l'indicazione del tipo di attrezzo, utilizzazione etc..
- 6) **Lago di pesca sportiva:** Presenza all'interno dell'azienda di un laghetto di pesca sportiva dotato di opportune strutture atte a salvaguardare l'incolumità degli ospiti, dove è consentita la pesca senza licenza personale.
- 7) **Maneggio per l'addestramento alle attività equestri:** Presenza di un maneggio all'interno dell'azienda per l'addestramento alle attività equestri e presenza di almeno 4 cavalli adulti. Il maneggio deve avere una dimensione minima di 40 x 20 mt., deve essere recintato con legno, esclusivamente con fondo in sabbia o in erba.
- 8) **Passeggiate a cavallo o Trekking a cavallo:** Organizzazione di passeggiate a cavallo o trekking a cavallo su percorsi definiti e organizzati secondo le modalità previste dalle normative. Le passeggiate devono essere di adeguata durata e programmate per almeno una volta ogni quindici giorni riferita alla stagione in cui viene programmata l'attività e comunque non inferiori a dieci passeggiate nell'arco dell'anno. I trekking prevedono una durata di almeno 24 ore con pernottamento; possono essere organizzati per gruppi di ospiti o singolarmente e devono prevedere la presenza di una guida abilitata. Il punteggio viene attribuito alle aziende che fanno parte dei circuiti.

**9) Biciclette e/o mountain bike:** Disponibilità per gli ospiti di biciclette e/o mountain-bike efficienti in numero non inferiore ad 1/3 del numero di posti letto. Devono essere previste le rastrelliere e/o un posto riparato in cui parcheggiare le biciclette. In azienda deve essere previsto tutto il materiale necessario per eventuali semplici riparazioni.

**10) Canoe:** Disponibilità di canoe in numero non inferiore ad 1/5 dei posti letto.

**11) Attività dimostrative finalizzate alla conoscenza della cucina tipica regionale:** Organizzazione in azienda di attività dimostrative, finalizzate alle modalità di preparazione e alla conoscenza della cucina tipica regionale e dei prodotti tipici del territorio.

**12) Attività dimostrative di artigianato tipico:** Organizzazione in azienda di attività legate all'ambiente rurale o di artigianato tipico (ceramica, bigiotterie, intrecci vimini, lavorazione legno etc.).

**13) Presenza nei menù settimanali di almeno due piatti caratteristici:** Presenza nei menù settimanali, predisposti dalle aziende autorizzate alla somministrazione di pasti e bevande, di almeno due piatti della cucina locale e regionale, legati, in particolare alle antiche tradizioni contadine. Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.

**14) Presenza nei menù giornalieri di almeno un piatto caratteristico:** Presenza nei menù giornalieri, predisposti dalle aziende autorizzate alla somministrazione di pasti e bevande, di almeno un piatto della cucina locale e regionale, legato, in particolare alle antiche tradizioni contadine. Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.

**15) Fabbricati aziendali ricadenti in zone di prevalente interesse agrituristico:** I fabbricati aziendali devono ricadere in zone di prevalente interesse agrituristico individuate dall'art. 5 della L. R. n. 28/97.

**16) Inserimento dell'azienda in un'area protetta:** Inserimento dell'azienda all'interno di un'area protetta istituita ai sensi della legge quadro sulle aree protette 394/91 o ai sensi della L.R. 9/95 (tutela dell'ambiente e nuove norme in materia di aree naturali protette) e successive modifiche e integrazioni.

**17) Presenza di allevamenti in azienda:** Presenza in azienda di allevamenti appartenenti alle seguenti specie:

A - specie bovina;

B - specie equina;

C - specie ovina;

D - specie caprina;

E - specie suina;

F - specie asinina.

G - avicunicoli.

Il requisito è riconosciuto in presenza di almeno una delle seguenti condizioni:

A - riproduzione degli animali in azienda;

B - iscrizione del bestiame a libri o registri genealogici;

C - presenza costante di un numero di capi allevati per specie uguale o maggiore di:

- 10 per ovini, caprini e suini;

- 5 per bovini equini e asinini;

- 100 per gli avicunicoli.

- 18) Coltivazioni DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP:** Presenza di coltivazioni in azienda che hanno ottenuto il riconoscimento DOC , DOCG e IGT ai sensi della L. 164/92 relative alle zone di produzione dei vini e il riconoscimento DOP e IGP ai sensi del Regolamento 2081/92.
- 19) Accoglienza degli ospiti da parte del titolare o familiare:** Se il titolare o un suo familiare assicura la presenza al fine dell'accoglienza degli ospiti per almeno 8 ore al giorno. Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.
- 20) Accoglienza degli ospiti da parte di un addetto** Se l'azienda assicura un servizio di accoglienza degli ospiti con un addetto specializzato per almeno 8 ore al giorno. Tale requisito è indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe.
- 21) Trasformazione e/o confezionamento di prodotti tipici in azienda per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta ottenuta da materie prime di produzione aziendale:** Se l'azienda trasforma o confeziona in maniera documentabile materie prime di propria produzione per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta secondo le norme contenute nella L. R. 28/97 e nella Deliberazione di Giunta Regionale n. 4514 del 31/07/1998, in applicazione della stessa legge:
- **olio:** il frantoio, realizzato ai sensi della vigente normativa, deve essere di proprietà aziendale;
  - **vino:** deve avere le strutture di vinificazione e di imbottigliamento regolarmente denunciate agli organi competenti con i relativi registri di movimentazione delle uve e dei vini in ottemperanza alle normative vigenti che regolamentano il settore vitivinicolo;
  - **formaggi;**
  - **salumi;**
  - **consERVE di origine vegetale;**
  - **consERVE di origine animale;**
  - **prodotti apistici:** miele, polline e pappa reale prodotti interamente in azienda;
  - **cereali e legumi da mensa:** lenticchie, farro, cicerchie, etc.;
  - **erbe officinali e/o aromatiche:** rosmarino, menta, salvia, camomilla, timo, etc.;
  - **prodotti secondari del bosco e del sottobosco:** funghi, lamponi, fragole e altri frutti di bosco e del sottobosco;
  - **tartufi:** devono essere trasformati e/o conservati ai sensi delle LL.RR. 6/94 e 10/97; (norme per la raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi e conservati destinati al consumo e per la tutela e valorizzazione degli eco-sistemi tartufigeni);
  - **altri prodotti tipici regionali:** per prodotti tipici regionali trasformati si intendono quei prodotti che derivano da produzioni che hanno avuto il riconoscimento DOP e/o IGP ai sensi del Regolamento 2081/92;
- N.B. I punteggi vengono ridotti a 2 ove la trasformazione viene effettuata esternamente. Tale requisito diventa indispensabile per l'attribuzione di 5 spighe (in presenza di almeno 2 prodotti).
- 22) Vendita diretta di prodotti freschi:** L'azienda assicura il servizio di vendita diretta di prodotti freschi prodotti in azienda (prodotti dell'orto, uova etc.) ai sensi della L.59/63.
- 23) Produzione per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta di prodotti biologici:** Se l'azienda produce, somministra o vende prodotti biologici ai sensi del Regolamento CEE 2092/91, del Dlgs. 22/95 e della L.R. n.39/95. Tali aziende devono essere certificate dagli organismi di controllo autorizzati.
- 24) Azienda agrituristica-venatoria e/o faunistica-venatoria:** Aziende autorizzate ai sensi del Regolamento regionale n.35/95 – “Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio” e/o istituite ai sensi delle normative vigenti in materia di caccia.

- 25) Azienda agrituristica aderente ad un centro servizi di cui all'art.2 comma 5 della L.R. 28/97:** Aziende che aderiscono ad associazioni fra agriturismi finalizzate alla fornitura di servizi, di spazi e strutture.
- 26) Azienda aderente a progetti di lotta guidata o di coltivazione integrata:** Azienda che aderisce ai programmi di assistenza tecnica relativi ai progetti di coltivazione integrata e di lotta guidata.
- 27) Presenza di allevamenti o coltivazioni situate al di sopra di 600 m. s. l. m..**
- 28) Presenza all'interno dell'azienda di strutture legate ai processi produttivi e alle attività dell'agricoltura minacciate dal rischio di cessazione e di scomparsa:** presenza all'interno dell'azienda di strutture e attrezzature necessarie per le attività agricole, forestali e zootecniche e per la trasformazione dei prodotti derivati da tali attività (es. essiccatoi per le castagne, carbonaie, molini ad acqua, etc.).
- 29) Qualifiche professionali :** Possesso di qualifiche professionali attestate da corsi di formazione conseguite dal titolare e/o dai familiari e/o dai collaboratori.
- 30) Operatore agrituristico:** Verrà attribuito il punteggio allorchè il conduttore o i familiari o i collaboratori dell'azienda abbiano partecipato a corsi di formazione professionale per operatore agrituristico, con il rilascio dell'attestato di partecipazione.
- 31) Conoscenze di lingue estere:** La conoscenza di lingue estere si intende acquisita qualora il conduttore, i familiari, o i collaboratori siano in possesso di idoneo titolo di studio, oppure per madre lingua, o sia in possesso di idoneo attestato di partecipazione a corsi.