

GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA

Questo giorno giovedì 06 **del mese di** agosto
dell' anno 2015 **si è riunita nella residenza di** via Aldo Moro, 52 BOLOGNA
la Giunta regionale con l'intervento dei Signori:

1) Bonaccini Stefano	Presidente
2) Gualmini Elisabetta	Vicepresidente
3) Bianchi Patrizio	Assessore
4) Corsini Andrea	Assessore
5) Mezzetti Massimo	Assessore
6) Petitti Emma	Assessore
7) Venturi Sergio	Assessore

Funge da Segretario l'Assessore Bianchi Patrizio

Oggetto: ART. 18 L.R. 31 MARZO 2009 N. 4 "DISCIPLINA DELL'AGRITURISMO E DELLA MULTIFUNZIONALITA' DELLE AZIENDE AGRICOLE" - NORME APPLICATIVE PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

Cod.documento GPG/2015/1039

Num. Reg. Proposta: GPG/2015/1039

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Viste:

- la Legge n. 96 del 20 febbraio 2006 recante "Disciplina dell'agriturismo" ed in particolare l'art. 9, comma 2 che prevede, per una maggiore trasparenza ed uniformità del rapporto tra domanda ed offerta di servizi agrituristici, la definizione da parte del Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali di criteri di classificazione omogenei per l'intero territorio nazionale determinati unitamente alle modalità per l'utilizzo, da parte delle Regioni, di parametri di valutazione riconducibili a peculiarità regionali nell'attuazione degli stessi;
- la Legge Regionale n. 4 del 31 marzo 2009 recante "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" che stabilisce, tra l'altro, all'art. 15 che la Giunta regionale adotta simboli e modalità per il rilascio e la gestione dei marchi di classificazione delle aziende agrituristiche coerentemente con quanto approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali ai sensi della predetta Legge n. 96/2006;

Visto il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali n. 1720 del 13 febbraio 2013 recante "Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche", con il quale sono stati emanati i criteri di classificazione per l'intero territorio ed è stato approvato il marchio nazionale dell'agriturismo italiano;

Visto, in particolare, l'art. 2 del suddetto Decreto ministeriale che prevede la possibilità per le Regioni di adattare alle specifiche realtà territoriali ed alla propria normativa regionale, i criteri di classificazione nazionali, sulla base di una metodologia unitaria prestabilita, previo parere dello stesso Ministero;

Visto, infine, il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali n. 5964 del 3 giugno 2014 con il quale sono state emanate le modalità di applicazione del marchio nazionale dell'agriturismo ed è stato istituito il repertorio nazionale dell'agriturismo;

Richiamate le proprie deliberazioni:

- n. 1693 del 2 novembre 2009 "LR n. 4 del 31 marzo 2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" - Criteri di attuazione del settore agriturismo";
- n. 987 dell'11 luglio 2011 "LR n. 4 del 31 marzo 2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" - Modifiche e approvazione criteri di attuazione del settore agriturismo", con la quale si è provveduto all'aggiornamento ed alla sostituzione dei contenuti della citata deliberazione n. 1693/2009;
- n. 229 dell'11 marzo 2015 "Agriturismo - Procedura di applicazione a livello regionale dei criteri di classificazione nazionale delle aziende agrituristiche, in attuazione dell'art. 9 della L. 96/2006 e dell'art. 15 della LR 4/2009." con la quale si è provveduto:
 - a recepire i criteri nazionali omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche di cui al Decreto ministeriale n. 1720 del 13 febbraio 2013 prevedendo gli opportuni adattamenti alla realtà regionale;
 - ad approvare la "Procedura di applicazione a livello regionale dei criteri di classificazione delle aziende agrituristiche";
 - a rinviare ad ulteriore atto, successivo all'emanazione del parere ministeriale di cui all'art. 2 del Decreto ministeriale n. 1720 del 13 febbraio 2013, l'adozione delle disposizioni attuative dei criteri di classificazione e dell'applicazione del marchio "Agriturismo Italia" alle aziende agrituristiche della Regione Emilia-Romagna e la definizione delle modalità relative alla implementazione del repertorio nazionale dell'agriturismo;

Preso atto che con nota prot. 6115 del 20 marzo 2015 acquisita agli atti del Servizio Territorio rurale ed attività faunistico-venatorie con prot. PG/2015/191477, il Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali ha espresso il parere di cui al sopraindicato Decreto ministeriale n. 1720/2013 non rilevando osservazioni contrarie al recepimento normativo della classificazione regionale proposta dalla Regione Emilia-Romagna con deliberazione n. 229/2015;

Ritenuto che per una corretta applicazione della nuova classificazione occorra:

- stabilire i criteri applicativi che diano attuazione al nuovo sistema di classificazione e all'utilizzo del nuovo marchio "Agriturismo Italia", compatibilmente con la disciplina nazionale e regionale di cui alla LR n. 4/2009, alla deliberazione di Giunta n. 987/2011 e alla deliberazione di Giunta n. 229/2015;
- prevedere specifica modulistica e norme di dettaglio al fine di monitorare il recepimento della nuova classificazione da parte delle aziende agrituristiche;
- stabilire norme transitorie per l'adeguamento da parte delle aziende già attive ed operanti sul territorio regionale alla data di entrata in vigore della nuova classificazione;
- definire esattamente il marchio "Agriturismo Italia" e la segnaletica da utilizzare;

Dato atto che a livello ministeriale (Comitato consultivo dell'agriturismo) non è stata ancora definita una modalità comune di trasmissione dei dati ai fini della gestione del repertorio nazionale dell'agriturismo e ritenuto pertanto di rinviare a successivo atto la disciplina delle modalità di implementazione del suddetto repertorio, a seguito della determinazione delle predette modalità;

Richiamati:

- il D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni";

- le proprie deliberazioni n. 1621 dell'11 novembre 2013, recante "Indirizzi interpretativi per l'applicazione degli obblighi di pubblicazione previsti dal D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33", n. 68 del 27 gennaio 2014, avente ad oggetto "Approvazione del programma triennale per la trasparenza e l'integrità 2014-2016" e n. 57 del 26 gennaio 2015 recante "Programma per la trasparenza e l'integrità. Approvazione aggiornamento per il triennio 2015-2017";

Vista la L.R. 26 novembre 2001, n. 43 "Testo unico in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nella Regione Emilia-Romagna" e successive modifiche ed integrazioni ed in particolare l'art. 37, quarto comma;

Richiamate, infine, le proprie deliberazioni:

- n. 2416 del 29 dicembre 2008 "Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali fra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla delibera 999/2008. Adeguamento e aggiornamento della delibera 450/2007" e successive modifiche;
- n. 1950 del 13 dicembre 2010, "Revisione della struttura organizzativa della Direzione Generale Attività produttive, commercio e turismo e della Direzione Generale Agricoltura";

Dato atto del parere allegato;

Su proposta dell'Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca Simona Caselli;

a voti unanimi e palesi

D E L I B E R A

- 1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono parte integrante del presente dispositivo;
- 2) di approvare i criteri generali e la procedura per la classificazione delle aziende agrituristiche che offrono servizio di ospitalità, nella formulazione di cui all'allegato 1, parte integrante del presente atto;
- 3) di approvare inoltre il modulo grafico di indicazione

della classificazione delle aziende che offrono servizio di ospitalità ed il marchio "Agriturismo Italia", come specificati nell'allegato 2, parte integrante del presente atto;

- 4) di rinviare a successivo atto la disciplina delle modalità di implementazione del repertorio nazionale dell'agriturismo, che verrà adottata a seguito della determinazione a livello ministeriale delle procedure comuni di trasmissione dei dati;
- 5) di stabilire che le disposizioni approvate e contenute negli Allegati 1 e 2, sostituiscono quanto previsto dalla deliberazione di Giunta regionale n. 389 del 1° marzo 2000 e dall'allegato 7 all'Allegato A) della deliberazione n. 987/2011;
- 6) di prevedere altresì che le disposizioni approvate con il presente atto si applichino decorsi 30 giorni dalla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna;
- 7) di pubblicare la presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna.

- - - - -

Criteri generali e procedura per la classificazione delle aziende agrituristiche che offrono servizio di ospitalità

1. Scopi della classificazione

I principi che guidano la definizione dei Criteri unitari di classificazione delle aziende agrituristiche si possono così sintetizzare:

- rappresentare armonicamente, in un unico sistema di requisiti, punteggi e soglie di accesso, lo spirito e la “personalità” dell’agriturismo italiano nelle sue varie forme;
- tradurre in categorie progressive la percezione, da parte dell’ospite, della complessità del servizio offerto da ciascuna azienda agrituristica;
- valorizzare la caratterizzazione agricola del contesto di accoglienza, che rappresenta una delle “attese” più significative di chi sceglie l’agriturismo per le proprie vacanze;
- tenere presenti le più comuni e diffuse caratteristiche di confortevolezza del servizio agrituristico, non sempre coincidenti con quelle attese dai frequentatori di altre strutture turistiche;
- non considerare requisiti relativi a servizi, strutture o aspetti caratterizzanti altre forme di turismo, ma palesemente non in sintonia con la personalità dell’agriturismo italiano (questi aspetti possono essere “descritti” dalle aziende agrituristiche attraverso i propri canali di comunicazione e promozione);
- prendere in considerazione anche aspetti relativi al contesto paesaggistico-ambientale in cui si svolgono le attività agrituristiche, in quanto significativi ai fini della percezione positiva che l’ospite medio ha dell’agriturismo.

La classificazione delle aziende agrituristiche deve, come già avviene per la classificazione degli alberghi, dare al pubblico una “idea complessiva di massima” del livello di comfort (comodità dell’accoglienza), varietà di servizi (animazione dell’accoglienza) e qualità del contesto ambientale (natura, paesaggio, tranquillità) che ciascuna azienda è in grado di offrire, attraverso l’attribuzione di categorie, espresse da un numero variabile di simboli riportati in successione.

Per una facile interpretazione da parte del pubblico, occorre che la classificazione delle aziende

agrituristiche sia il più possibile paragonabile alla classificazione degli alberghi e dei campeggi: non necessariamente nella scelta dei requisiti, ma piuttosto nel fare in modo che i requisiti scelti rispondano efficacemente alla composizione della “soddisfazione” dell’ospite “normale”.

Si ritiene, pertanto, che le categorie di classificazione debbano essere cinque, come avviene per le altre strutture ricettive e che, per necessaria immediata identificazione del settore agriturismo, il simbolo che esprime le categorie debba essere diverso dalle stelle, utilizzate per le altre strutture ricettive.

2. Scelta dei requisiti

I requisiti scelti per il sistema di classificazione delle aziende agrituristiche sono:

- per quanto possibile, obiettivamente rilevabili dall’azienda in occasione dell’autodichiarazione;
- riconducibili a condizioni di contesto ambientale, comfort e servizi considerati “utili” dalla maggior parte dei potenziali utenti.

3. 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 e prescinde dai comportamenti di gestione, che possono influire sulla qualità dei servizi.

4. Distinzione fra classificazione e informazione

Il sistema di classificazione si esprime esclusivamente attraverso l’attribuzione della categoria. Non sono dunque immediatamente noti all’ospite i requisiti (fattori strutturali, attrezzature accessorie, varietà di servizi, paesaggio, ecc.) in base ai quali la categoria stessa è stata attribuita.

Incrociando la categoria di 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.

5. Requisiti peculiari dell’agriturismo

Comfort, articolazione e completezza dei servizi disegnano un sistema di requisiti sostanzialmente simile 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 e in quanto tali sono valorizzate nel sistema di classificazione.

6. Requisiti non omogenei

Le caratteristiche delle strutture abitative e dei locali di accoglienza dell'azienda agrituristica sono spesso disomogenee, data la diversità dei territori, della storia, delle tipologie edilizie e delle strutture disponibili. La classificazione va oltre la molteplicità delle casistiche aziendali individuando, per quanto possibile, requisiti da esse indipendenti.

7. Significato e caratteristiche della classificazione ai fini della comprensione del consumatore

La classificazione, dando per assoluto "a monte" il rispetto della normativa e disciplina nazionale e regionale, 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.

Il sistema di classificazione è strutturato in 5 categorie ed evidenziato dall'esposizione al pubblico di altrettanti simboli come di seguito riportato:

Categoria 1: 1 girasole

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

Categoria 2: 2 girasoli

Azienda che offre, in forma semplice, attrezzature e servizi oltre il minimo previsto dalla legge in un contesto organizzativo e paesaggistico-ambientale che presenta sporadiche emergenze rispetto alla normalità.

Categoria 3: 3 girasoli

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

Categoria 4: 4 girasoli

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: 5 girasoli

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

La categoria di classificazione "uno" è attribuita con il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica effettuato ai sensi di legge.

I requisiti 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.

Le sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 sono, in realtà delle sottosezioni in quanto contribuiscono, ai fini dell'applicazione delle soglie di punteggio per attribuire la categoria di classificazione, a comporre una sezione tematica unica definita "requisiti generali" e riguardante il contesto aziendale complessivo a prescindere dai servizi principali di accoglienza (alloggio, campeggio e ristorazione) ai quali sono riservate, rispettivamente, le sezioni tematiche 3, 4 e 5.

Per ciascuna sezione tematica sono stabiliti i punteggi minimi (somma dei punteggi dei requisiti soddisfatti dall'azienda) che consentono l'accesso alle categorie di classificazione dalla 2a alla 5a.

Alcuni requisiti, indicati come "speciali", sono considerati particolarmente significativi ai fini della attribuzione della categoria di classificazione. Pertanto per l'idoneità all'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", occorre necessariamente soddisfarne un determinato numero in funzione dei servizi prestati.

Un solo requisito speciale (dotazione di servizi igienici negli alloggi) deve essere comunque soddisfatto per l'accesso alle tre categorie superiori (terza, quarta e quinta).

L'attribuzione all'azienda agrituristica di una determinata categoria di classificazione è determinato come segue:

- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria sommando i punteggi delle sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 (requisiti generali);
- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria relativamente alle sezioni tematiche che riguardano i servizi effettivamente prestati fra quelli delle sezioni 3 (alloggio), 4 (agricampeggio) e 5 (ristorazione);
- soddisfazione, per le categorie "tre", "quattro" e "cinque", del requisito 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi);
- ai fini dell'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", soddisfazione del numero minimo di requisiti speciali stabilito relativamente ai requisiti generali e alle sezioni corrispondenti ai servizi effettivamente effettuati.

Categoria 1: non è prevista alcuna condizione salvo l'esercizio dell'attività agrituristica rispettando le condizioni minime di legge.

Categoria 2: 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 effettuato)	6

Categoria 3: punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	24
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	8
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	8
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	12
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4	

Categoria 4: punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti Spec.
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 effettuato)	16	3
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

Categoria 5: punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti Spec.
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 effettuato)	20	4
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

Riepilogo punteggi attribuibili per sezione tematica

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

	punti attribuiti	punti minimi	punti minimi	punti minimi	requisiti speciali minimi	punti minimi	requisiti speciali minimi
Requisito speciale 3.4 (obbligatorio)	<input type="checkbox"/>		sì		sì		sì

8. Procedimento per la classificazione delle aziende agrituristiche

La classificazione è basata su un'autodichiarazione del rappresentante legale dell'azienda che si attribuisce la categoria attraverso la compilazione di apposito modulo, recante un insieme di requisiti.

La classificazione è obbligatoria, come già avviene per altri settori dell'offerta turistica, per le aziende che offrono servizio di pernottamento, con o senza la prestazione di altri servizi. Il pernottamento, infatti, presuppone una soglia minima di permanenza sul posto e di consistenza d'uso dei servizi, tale da attribuire significato alla funzione orientativa e selettiva della classificazione.

L'azienda che presenta al comune competente la segnalazione certificata di inizio attività agriturbistica, in attuazione di quanto previsto dall'art. 10 della L.R. n. 4 del 31 marzo 2009, allega anche l'autodichiarazione del possesso dei requisiti per la definizione della classificazione della struttura agriturbistica utilizzando l'apposito modulo.

Il comune invia copia dell'autodichiarazione alla Regione Emilia-Romagna, Direzione Generale agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatorie - Servizio Territorio rurale ed attività faunistico-venatorie.

9. Aggiornamento della classificazione a seguito di modifiche dell'attività

Nel caso di presentazione di una variazione di Segnalazione certificata di inizio attività agriturbistica, il titolare dell'azienda dovrà dichiarare che non vi sono state variazioni in termini di classificazione rispetto a quanto dichiarato in sede di prima presentazione. In tal caso la classificazione si intenderà riconfermata. Qualora invece si fossero verificate delle variazioni il titolare dovrà presentare una nuova autodichiarazione di classificazione.

10. Classificazione delle aziende nella fase transitoria

Le aziende che alla data di decorrenza dell'applicazione delle presenti disposizioni siano già in possesso della classificazione ottenuta con la metodologia di cui alla deliberazione n. 389 dell' 1 marzo 2000, entro sei mesi, devono ridefinire la classificazione applicando la metodologia qui prevista ed esporre il nuovo marchio.

11. Obblighi, controlli e sanzioni

L' obbligo di cui all' art. 19 comma 1 lettera c) della LR 4/2009 relativo all'esposizione del marchio si intende soddisfatto con l'esposizione dei marchi secondo la rappresentazione di cui all'allegato 2) dell'atto di approvazione delle presenti disposizioni, pena l'applicazione della sanzione di cui alla L.R. n. 4 del 31 marzo 2009 – Art. 20 comma 2 .

Schema di autodichiarazione del possesso dei requisiti per la definizione della classificazione dell'azienda agrituristica

Al Comune di

.....

Il/la sottoscritto/a nato/a a
..... il/...../..... residente in comune di
..... prov. (.....) via/piazza n.
..... CAP, in qualità di rappresentante legale/titolare dell'Azienda agricola
..... con sede legale nel comune di
..... CAP prov. (.....) via/piazza....
..... n. telefono CUAAs impresa
..... P. I.V.A.

AGRITURISMO ubicato nel Comune
di CAP prov.(.....) via/piazza
.....

..... n., telefono, e-
mail sito
web, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47
del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni mendaci,
forma e uso di atti falsi, sotto la personale responsabilità,

DICHIARA

- di possedere i requisiti indicati nel "Prospetto per sezioni tematiche: requisiti e punteggi" facente parte della presente dichiarazione, come barrati;
- che a seguito della compilazione del Prospetto, l'azienda agrituristica consegue i punteggi riportati nel "Riepilogo punteggi attribuiti per sezione tematica" in virtù dei quali ottiene il punteggio di girasoli.

....., li

in fede

.....
firma leggibile per esteso

Prospetto per sezioni tematiche: requisiti e punteggi

Nota bene: Ad alcune condizioni fanno riferimento due o più requisiti con dimensione quantitativa crescente. Tali requisiti non sono alternativi, ma si sommano (Esempio: nel caso dei requisiti 3.1 e 3.2, se la superficie di tutte le camere da letto è superiore del 20% ai limiti minimi di legge, si sommerà il punteggio del requisito 3.1 con il punteggio del requisito 3.2)

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

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

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	2. ACCOGLIENZA E GESTIONE					
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente (risiede, domicilia o dispone di un appartamento in uso esclusivo) in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2				
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1		<input type="checkbox"/>		
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza	1		<input type="checkbox"/>		
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. l'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1		<input type="checkbox"/>		
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura) per un numero di posti auto almeno pari alla metà degli alloggi.	1		<input type="checkbox"/>		
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio è disponibile la carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze. istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti: - presentazione generale dell'azienda,	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	<ul style="list-style-type: none"> - attività agricola ed eventuali prodotti in vendita, - attrattive del territorio circostante, - servizi alloggiativi e/o campeggio, - ristorazione - attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza) - percorso per raggiungere l'azienda. <p>A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.</p>					
2.12	Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).	1		<input type="checkbox"/>		
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente o risulta iscritta ad un Club d'eccellenza riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna ai sensi della L.R. n. 4/2009	1		<input type="checkbox"/>		
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo (di natura privata: deve essere indicata la certificazione e l'Ente responsabile del riconoscimento)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
TOTALE SEZIONE		23	8			

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

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

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO					
	La compilazione di questa sezione tematica non è prevista in caso di area-campeggio con meno di 3 piazzole o di semplice offerta di area di sosta non attrezzata, purchè descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico.					
4.1	Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore a 60 metri quadrati.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso	1		<input type="checkbox"/>		
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1		<input type="checkbox"/>		
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1		<input type="checkbox"/>		
4.7	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.8	Nei servizi igienici sono disponibili più di due wc ogni 5 piazzole.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.9	Nei servizi igienici sono disponibili più di due docce ogni 5 piazzole	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.10	Nei servizi igienici sono disponibili più di due lavabi per igiene personale ogni 5 piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 5 piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 8 piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.14	E' disponibile almeno una presa d'acqua ogni due piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.15	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	TOTALE SEZIONE	24	7			

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

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE					
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6.2	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi) con esclusione degli spazi riservati già considerati al requisito 3.8.	2		<input type="checkbox"/>		
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.7 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	0,5		<input type="checkbox"/>		
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2		<input type="checkbox"/>		
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	2		<input type="checkbox"/>		
6.7	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini (almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq).	1,5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria.	0,5		<input type="checkbox"/>		
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty -farm, ecc.) basati prevalentemente sull'impiego di prodotti naturali propri o locali.	0,5		<input type="checkbox"/>		
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	2		<input type="checkbox"/>		
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale	1		<input type="checkbox"/>		
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1		<input type="checkbox"/>		
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	1		<input type="checkbox"/>		
6.15	L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

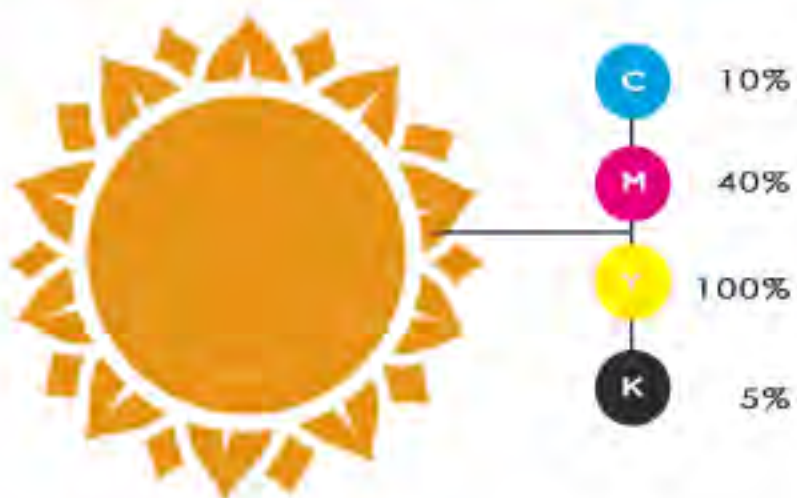
	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).					
	TOTALE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

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA					
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7.2	L'azienda è certificata biologica per almeno il 50% della SAU.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1		<input type="checkbox"/>		
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1		<input type="checkbox"/>		
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).	1		<input type="checkbox"/>		
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1		<input type="checkbox"/>		
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino o aceto, o un frantoio visitabile.	2		<input type="checkbox"/>		
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2		<input type="checkbox"/>		
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2		<input type="checkbox"/>		
7.10	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un UBA tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.).	1		<input type="checkbox"/>		
7.11	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 UBA tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2		<input type="checkbox"/>		
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	1		<input type="checkbox"/>		
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della agrobiodiversità iscritta nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di cui all'art. 5 della L.R. n. 1 del 29 gennaio 2008.	2		<input type="checkbox"/>		
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2		<input type="checkbox"/>		
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	3		<input type="checkbox"/>		
7.17	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

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

Modulo grafico di indicazione della classificazione delle aziende agrituristiche e marchio Agriturismo Italia

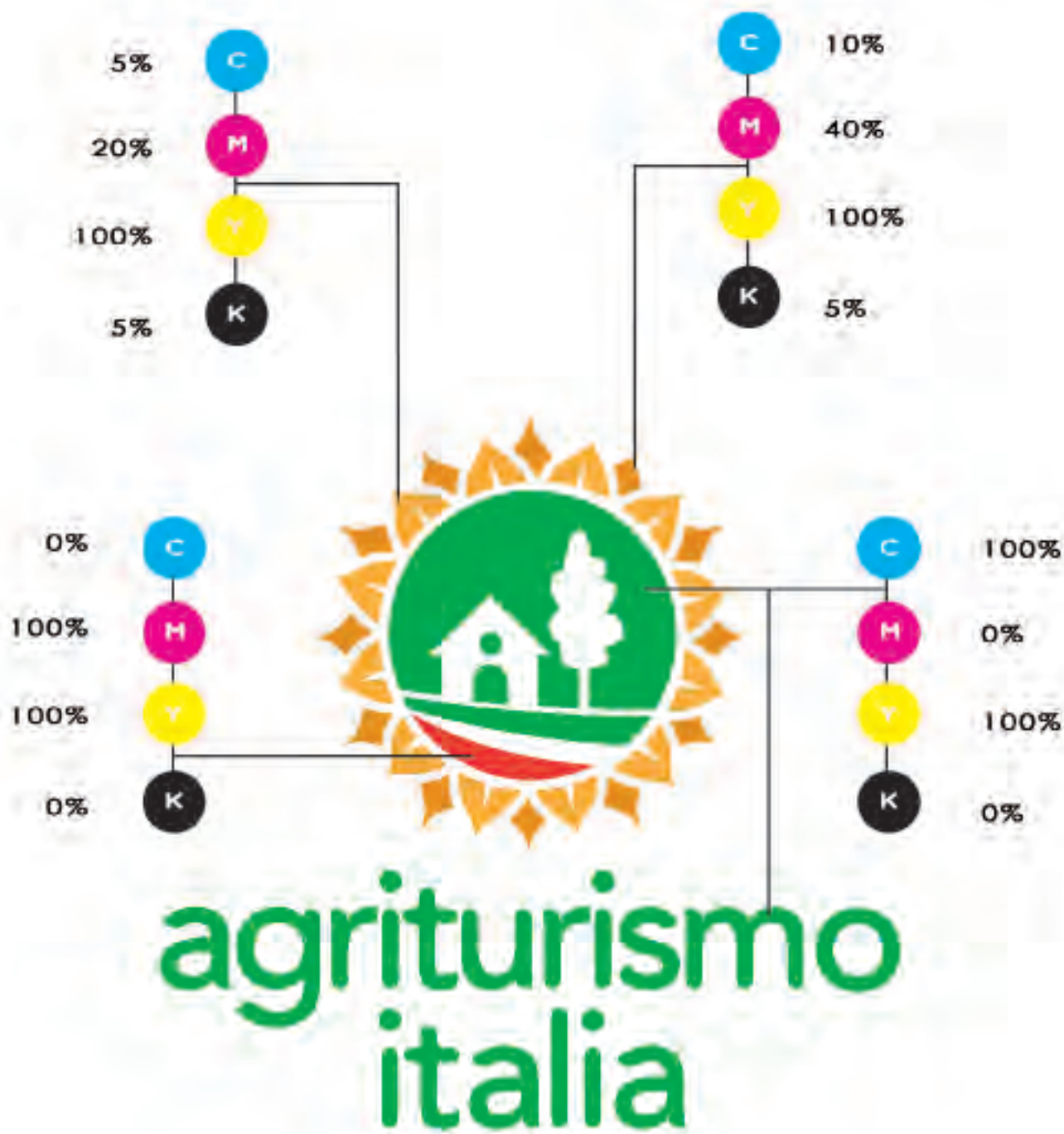
Modulo grafico di indicazione della classificazione delle aziende agrituristiche che offrono servizio di ospitalità



Modulo grafico di classificazione delle aziende agrituristiche.

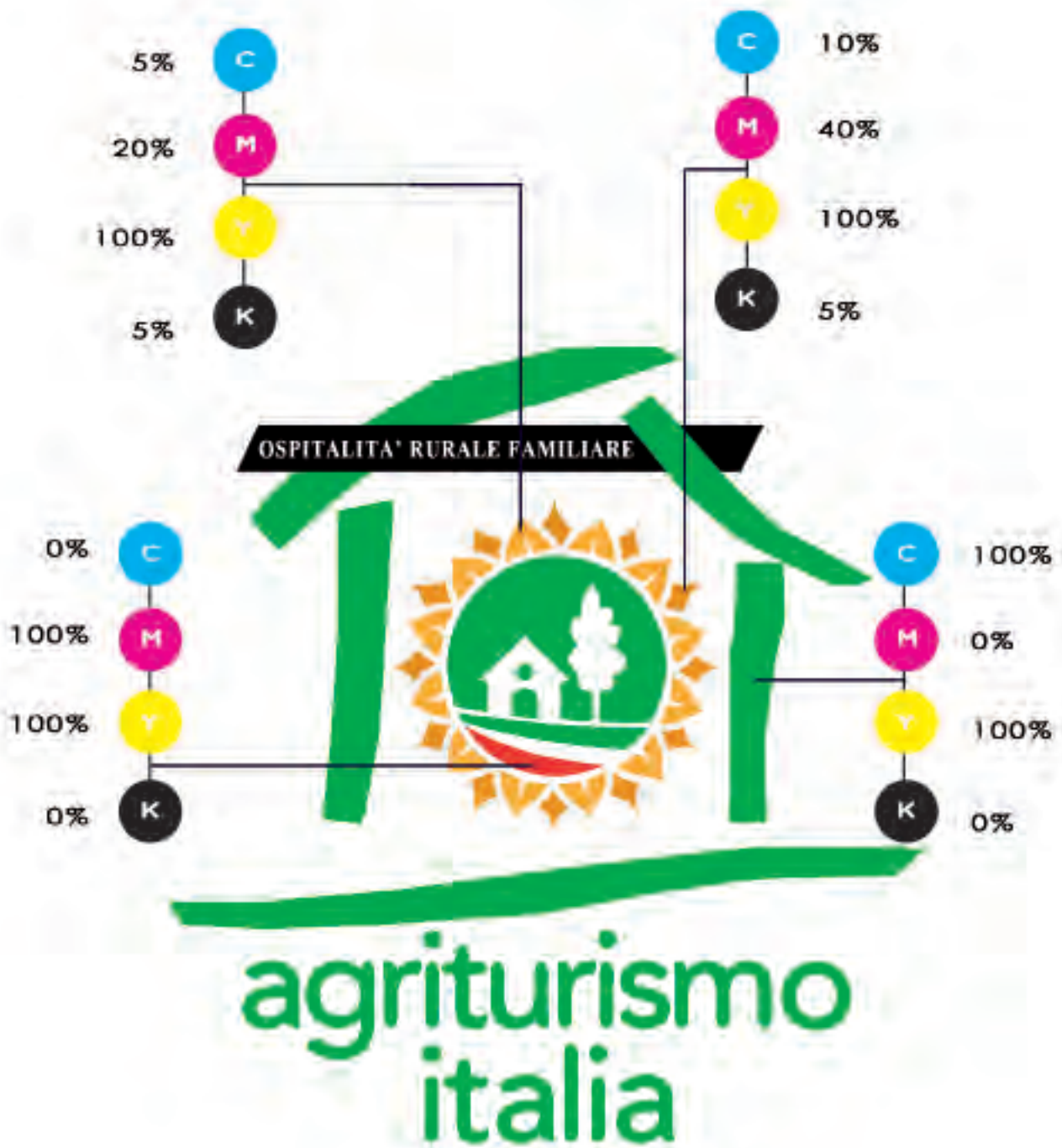
La classificazione è obbligatoria solo per le aziende che offrono servizio di ospitalità.

I girasoli vanno centrati rispetto al cartello.



Ulteriori dettagli ed esempi di utilizzo del marchio sono rilevabili dal "Manuale d'uso del marchio Agriturismo Italia" pubblicato sul sito Agricoltura della Regione Emilia-Romagna

Modulo grafico del marchio delle strutture agrituristiche che effettuano servizio di Ospitalità rurale familiare con indicazione dei colori



Simbolo e denominazione delle aziende agrituristiche che effettuano ospitalità rurale familiare ai sensi dell'art.16 della L.R. n. 4 del 31/03/2015.



Simbolo e denominazione delle aziende agrituristiche da affiggere all'ingresso dell'azienda. Le stesse dimensioni dovranno essere rispettate per il marchio dell'ospitalità rurale e familiare.

La segnaletica stradale dovrà essere conforme al Regolamento di esecuzione e di attuazione del nuovo codice della strada (D.P.R. 16 dicembre 1992, n. 495) e successive modifiche ed integrazioni

Il colore del bordo è il medesimo verde del marchio.

Cartello con marchio Ospitalità rurale familiare



Simbolo e denominazione delle aziende che effettuano Ospitalità rurale familiare da affiggere all'ingresso dell'azienda agrituristica.

Il dettaglio dei colori è riportato nel modulo grafico del marchio delle strutture agrituristiche che effettuano servizio di ospitalità con indicazione dei colori.
Le dimensioni sono le stesse del cartello del marchio dell'agriturismo
Il colore del bordo è il medesimo verde del marchio.

Esempio di segnaletica stradale di indicazione di struttura agrituristica



La segnaletica stradale dovrà essere conforme al Regolamento di esecuzione e di attuazione del nuovo codice della strada (D.P.R. 16 dicembre 1992 n. 495) e successive modifiche ed integrazioni

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Valtiero Mazzotti, Direttore generale della DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA, ECONOMIA ITTICA, ATTIVITA' FAUNISTICO-VENATORIE esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 2416/2008 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa in merito all'atto con numero di proposta GPG/2015/1039

data 29/07/2015

IN FEDE

Valtiero Mazzotti

omissis

L'assessore Segretario: Bianchi Patrizio

Il Responsabile del Servizio
Affari della Presidenza