

ALLEGATO 10 (articolo 13)
Criteria classificazione aziende agrituristiche

B – REQUISITI STRUTTURALI E CARATTERISTICI AZIENDALI
da considerare nell'attribuzione del punteggio per la classifica

b.1	<i>Riscaldamento autonomo o regolabile da ogni postazione</i> (non è considerata sufficiente la presenza del camino tradizionale) Riscaldamento autonomo o regolabile da ogni postazione che utilizza fonti di energia rinnovabile	punti 1 punti 2
b.2	<i>Spazi aziendali comuni</i> Disponibilità per gli ospiti di uno spazio nell'ambito della sala ristorazione comune Disponibilità per tutti gli ospiti dell'azienda di una sala ricreativa comune attrezzata e distinta dalla sala ristorazione	punti 1 punti 2
b.3	<i>Illuminazione esterna degli edifici</i> Se disponibile illuminazione adeguata degli spazi esterni; Se disponibile illuminazione adeguata degli spazi esterni rispondente ai requisiti della legge regionale 10/2002	punti 1 punti 2
b.4	<i>Locale lavanderia e stireria</i> Se è a disposizione degli ospiti un locale attrezzato per lavatura e stiratura biancheria	punti 1
b.5	<i>Rapporto tra bagni e numero di posti letto:</i> il calcolo del punteggio sarà condotto nel modo seguente: – presenza di un bagno ogni 4 posti letto: – presenza di un bagno ogni 3 posti letto: – presenza di un bagno ogni 2 posti letto con presenza di bagno in tutte le camere; – presenza di un bagno per portatori di handicap negli agriturismi con ospitalità inferiore o pari alle 6 camere o 25 posti a tavola	punti 1 punti 2 punti 4 (i punteggi sono alternativi) punti 3
b.6	<i>Telefono:</i> - disponibilità di un apparecchio telefonico per chiamate esterne e per ricevere chiamate indipendente in tutti gli alloggi: - in metà degli alloggi:	punti 2 punti 1
b.7	<i>Segnaletica per i servizi aziendali e la viabilità interna:</i> – presenza dei cartelli per l'indicazione della viabilità interna e le principali strutture agrituristiche	punti 1
b.8	<i>Punto grill o forno esterno:</i> disponibilità per tutti gli ospiti di un grill o di un forno esterno per cucinare all'aperto	punti 1
b.9	<i>Edifici di pregio:</i> se l'edificio nel quale viene svolta l'attività agriturbistica è individuato quale edificio di pregio in base alla normativa regionale: se vincolato dalla Soprintendenza	punti 3 punti 5
b.10	<i>Verde architettonico</i> Presenza, all'interno dell'azienda di giardini storici, parchi e/o emergenze verdi	punti 2
b.11	<i>Area protetta:</i> l'azienda è inserita in un'area protetta riconosciuta a livello regionale	punti 2
b.12	<i>Ospitalità per animali domestici:</i> a) l'azienda consente l'ospitalità in azienda degli animali d'affezione degli ospiti b) L'azienda consente l'ospitalità in azienda degli animali d'affezione degli ospiti e dedica a tale servizio locali, spazi e attrezzature	punti 2 punti 3

b.13	<i>Spazio esterno arredato:</i> disponibilità di uno spazio esterno con tavoli e sedie (collettivo o delimitato per ciascuna unità abitativa)	punti 1
b.14	<i>Giochi per bambini:</i> presenza di un parco giochi (almeno 3 giochi. altalena, scivolo, bilanciere, ecc.)	punti 1
b.15	<i>Raccolta differenziata:</i> in azienda dispone dell'attrezzatura ed esegue la raccolta differenziata per le principali categorie di rifiuti	punti 2

C – REQUISITI CARATTERISTICI AGRICOLI:

c.1	<i>Colture praticate</i>	max punti 8
c.2	<i>Produzioni a basso impatto ambientale</i>	max punti 3
c.3	<i>Produzioni biologiche</i>	max punti 6
c.4	<i>Siepi e boschi</i>	max punti 3
c.6	<i>Vendita di prodotti freschi aziendali</i>	punti 2
c.7	<i>Presenza di allevamenti in azienda:</i> per ciascun tipo di allevamento allevamento razze autoctone: sistema di allevamento	max punti 4 *2 max + 3 punti
c.8	<i>Trasformazione:</i> trasformazione di prodotti ottenuti da materie prime aziendali per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta a) olio b) vino c) formaggi d) carni e) salumi f) conserve di origine vegetale g) conserve di origine animale h) miele i) prodotti apistici j) prodotti secondari del bosco e funghi k) tartufi	punti 4-2 punti 4-2 punti 4-2 punti 4-2 punti 4 punti 2 punti 2 punti 2 punti 2 punti 1 punti 1

D – REQUISITI dei SERVIZI da considerare nell'attribuzione del punteggio per la classifica se i servizi di seguito riportati sono disponibili durante tutto il periodo di apertura dell'azienda

d.1	<p><i>Servizi di ristorazione.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - se l'azienda offre per tutto il periodo di apertura il servizio di prima colazione: - se l'azienda offre per tutto il periodo di apertura il trattamento di mezza pensione (prima colazione e cena): - se l'azienda offre per tutto il periodo di apertura il trattamento di pensione completa 	<p>punti 1</p> <p>punti 3</p> <p>punti 4</p> <p>(i punteggi sono alternativi)</p>
d.2	<p><i>Piatti caratteristici</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza nel menù, di almeno 2 piatti caratteristici della cucina marchigiana preparati con prodotti tradizionali; - menù completo preparato con prodotti tradizionali 	<p>Punti 1</p> <p>Punti 2</p> <p>(i punteggi sono alternativi)</p>
d.3	<p><i>Servizio di degustazione:</i></p> <p>se l'azienda offre per tutto il periodo di apertura il servizio di assaggio e degustazione di prodotti tipici</p>	<p>punti 2</p>
d.4	<p><i>Materiale informativo:</i></p> <p>l'azienda mette a disposizione degli ospiti materiale informativo turistico e culturale sul territorio di appartenenza e/o materiale divulgativo sulle attività condotte:</p>	<p>punti 1</p>
d.5	<p><i>Esposizione attrezzature agricole e disponibilità visite guidate:</i></p> <p>allestimento di un'area specializzata per l'esposizione di attrezzature agricole tradizionali con adeguata segnalazione e disponibilità di visite didattiche guidate</p>	<p>punti 2</p>
d.6	<p><i>Accoglienza degli ospiti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - da parte del titolare o addetto almeno 8 ore/giorno - da parte del titolare o addetto per 24 ore su 24 	<p>punti 1</p> <p>+ 1 punto</p> <p>(i punteggi sono alternativi)</p>
d.7	<p><i>Piscina:</i></p> <p>presenza di piscina in azienda</p>	<p>punti 3</p>
d.8	<p><i>Campo da tennis:</i></p> <p>disponibilità di un campo da tennis in azienda</p>	<p>punti 1</p>
d.9	<p><i>Maneggio:</i></p> <p>presenza di maneggio in azienda</p>	<p>punti 3</p>
d.10	<p><i>Organizzazione di passeggiate e trekking a cavallo:</i></p> <p>(il punteggio si può sommare a quello previsto alla voce "Maneggio")</p>	<p>punti 2</p>
d.11	<p><i>Percorso naturalistico didattico:</i></p> <p>presenza in azienda di un percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato: (es. percorso botanico, paesaggistico, punto di osservazione per birdwatching, ecc.)</p>	<p>punti 1</p>
d.12	<p><i>Percorso sportivo:</i></p> <p>allestimento di percorsi sportivi attrezzati e segnalati con istruzioni per una corretta utilizzazione</p>	<p>punti 1</p>
d.13	<p><i>Lago per pesca sportiva:</i></p> <p>presenza in azienda di un laghetto per la pesca sportiva</p>	<p>punti 2</p>

d.14	<i>Campo bocce:</i> disponibilità di un campo per gioco delle bocce	punti 1
d.15	<i>Campo attrezzato per il tiro con l'arco:</i> disponibilità di un campo per il tiro con l'arco e delle attrezzature necessarie, comprese quelle per il mantenimento della sicurezza degli ospiti	punti 1
d.16	<i>Altre attrezzature sportive:</i> disponibilità di altre attrezzature per attività sportive all'aperto e nella natura	punti 1
d.17	<i>Biciclette e/o montain bikes:</i> disponibilità per gli ospiti di biciclette e/o montain bikes in numero non inferiore ad 1/3 del numero massimo degli ospiti	punti 1
d.18	<i>Canoa:</i> disponibilità per gli ospiti di canoe in numero non inferiore ad 1/5 del numero massimo degli ospiti	punti 1
d.19	<i>Qualifiche professionali</i> possedute dal titolare o da un suo familiare impegnato nell'attività agrituristica: <ul style="list-style-type: none"> - imprenditore a titolo principale o coltivatore diretto - corso operatore agrituristico; - enologo o sommelier; - assaggiatore di olio d'oliva; - conoscenza lingua straniera (attestato, diploma o madre lingua); - altre qualifiche (documentabili) di interesse agrituristico. 	punti 2 punti 2 punti 1 punti 1 punti 1 punti 1

SPIEGAZIONI PER L'ATTRIBUZIONE DEL LIVELLO DI CLASSIFICA

B - REQUISITI STRUTTURALI E CARATTERISTICI AZIENDALI

b.1 - Riscaldamento autonomo in camera o in appartamento (punti 3):

Presenza di riscaldamento autonomo in ogni singolo appartamento e/o di almeno un termostato in ogni singola stanza. Non è considerata sufficiente la presenza del camino tradizionale. Il riscaldamento autonomo deve essere nel rispetto delle disposizioni comunali. Se tale requisito è presente solo in parte degli alloggi e/o in parte delle camere non può essere attribuito il punteggio.

b.2.a - Spazi aziendali comuni – sala ricreativa adibita anche a sala ristorazione (punti 1):

Disponibilità per tutti gli ospiti dell'azienda di una sala ricreativa adibita anche a sala di ristorazione comune. La sala di ristorazione deve essere predisposta per il numero massimo di ospiti che l'azienda può accogliere e comunque di dimensione minima di 16 mq. In tale sala inoltre, gli ospiti si possono dedicare ad altre attività. Se l'azienda dispone di sola sala ricreativa o di sola sala ristorazione il punteggio è limitato ad 1 punto.

b.2.b - Spazi aziendali comuni – sala ricreativa distinta dalla sala ristorazione (punti 2):

Disponibilità per tutti gli ospiti dell'azienda di una sala ricreativa attrezzata con una serie di intrattenimenti (es. angolo biblioteca, sala TV, ecc.) distinta dalla sala ristorazione. Tale sala deve avere almeno le dimensioni di 12 mq.

b.3 - Illuminazione degli spazi esterni (punti 1):

Presenza di punti luce negli spazi esterni agli edifici per illuminare in maniera adeguata i camminamenti e le aree che collegano i centri aziendali comuni, eventuali parcheggi, le camere o gli appartamenti con la sala di ristorazione, ecc.

b.4 - Locale attrezzato lavanderia e stireria (punti 1)

Disponibilità per tutti gli ospiti di un locale comune adibito esclusivamente a lavanderia e stireria (per attrezzato si intende la presenza minima di una lavatrice, un asse da stiro, ferro da stiro).

b.5.a - Un bagno ogni 4 posti letto autorizzati (punti 1):

Da verificare in relazione ai posti letto autorizzati sia in camere che in unità abitative indipendenti.

b.5.b - Un bagno ogni 3 posti letto autorizzati (punti 2):

Da verificare in relazione ai posti letto autorizzati sia in camere che in unità abitative indipendenti.

b.5.c - Un bagno ogni 2 posti letto autorizzati con presenza di bagno in tutte le camere (punti 4):

Da verificare in relazione ai posti letto autorizzati sia in camere che in unità abitative indipendenti. I bagni devono essere presenti in ogni camera ed in ogni unità abitativa indipendente.

b.5.d - Bagno accessibile a portatori di handicap (punti 3)

Presenza di almeno un bagno in tutta la struttura aziendale accessibile ai portatori di handicap realizzato secondo le prescrizioni previste dal D.M. LL.PP. 14 giugno 1989, n.236 per le aziende la cui ospitalità in alloggi abbia una ricettività complessiva inferiore alle sei camere.

b.6a - Disponibilità di un apparecchio telefonico indipendente in tutti gli alloggi (punti 2):

Disponibilità in tutti i singoli appartamenti ed in tutte le camere autorizzate, di un telefono abilitato ad effettuare e ricevere chiamate. Tale requisito non è considerato valido se la condizione precedentemente descritta è presente soltanto in parte degli alloggi.

b.6b - Disponibilità di apparecchi telefonici indipendenti in metà degli alloggi (punti 1):

Disponibilità in almeno metà del numero dei singoli appartamenti e/o delle camere autorizzate, di un telefono abilitato ad effettuare e ricevere chiamate.

b.7 - Segnaletica per l'indicazione della viabilità interna (punti 1)

Presenza di cartelli e/o di segnali che indicano i percorsi per il raggiungimento delle varie strutture e dotazioni aziendali fruibili o meno dagli ospiti, nonché le principali strutture agrituristiche.

b.8 - Punto grill e/o forno esterno per cucinare all'aperto (punti 1)

Disponibilità all'interno dell'azienda di un'area attrezzata con barbecue all'aperto con le necessarie forme di sicurezza contro l'incendio e/o di un forno esterno comune a tutti gli ospiti per cucinare all'aperto.

b.9.a - Fabbricati aziendali classificabili come edifici storici e di pregio (punti 3)

I fabbricati aziendali devono essere classificati come edifici di pregio e storici ed essere pertanto iscritti negli elenchi ai sensi dell'art. 15 della L.R. n.13/90.

b.9.b - Fabbricati aziendali di interesse artistico o storico ai sensi della D. Lgs. 29 ottobre 1999 n° 490 (punti 5)

I fabbricati aziendali devono essere individuati come edifici di particolare pregio storico e architettonico dalla Soprintendenza in base al D. Lgs. 29.10.1999 n° 490

b.10 - Strutture di verde architettonico (punti 2)

Il requisito è riconosciuto se sono presenti all'interno dell'azienda giardini storici, parchi e/o emergenze "verdi" (alberi monumentali, ecc.) iscritti in elenchi ufficiali riconosciuti a livello nazionale, regionale, provinciale e comunale dalle vigenti normative (D. Lgs. 490/1999 per i giardini storici e per i parchi).

b.11 - Inserimento dell'azienda in un'area protetta (punti 2)

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. 15/94, facendo riferimento all'elenco delle aree protette istituite, così come individuate negli adeguamenti annuali al Piano triennale delle aree protette

b.12a - Ospitalità per animali domestici (punti 2)

L'azienda consente l'ospitalità in azienda degli animali d'affezione degli ospiti.

b.12b - Ospitalità attrezzata per animali domestici (punti 3)

L'azienda consente l'ospitalità in azienda degli animali d'affezione degli ospiti e dedica a tale servizio locali, spazi e attrezzature.

b.13 - Spazio esterno comune arredato con tavolo e sedie (punti 1)

Spazio esterno all'appartamento all'interno della struttura aziendale con un numero di sedie almeno pari al numero di posti letto autorizzati.

b.14 - Parco giochi per bambini con almeno 3 giochi (scivolo, altalena verticale o orizzontale ecc.) (punti 1)

Presenza di un parco giochi per bambini con almeno tre giochi funzionanti e a norma UNI.

b.15 - Raccolta differenziata (punti 2)

L'azienda effettua la raccolta differenziata di carta, vetro, plastica e lattine dei rifiuti.

C – REQUISITI CARATTERISTICI AGRICOLI

c.1 - Colture praticate

<i>Vigneto+ oliveto+arboree da frutto + ortaggi</i>	
<i>da 0,4 Ha. a 0,8 Ha.</i>	<i>punti 1</i>
<i>da 0,8 Ha. a 2,0 Ha.</i>	<i>punti 2</i>
<i>da 2,0 Ha. a 3,99 Ha.</i>	<i>punti 3</i>
<i>Oltre 4,00 Ha.</i>	<i>punti 4</i>

<i>colture a DOC, IGT, DOP, IGP</i>	
<i>da 0,4 Ha. a 0,8 Ha.</i>	<i>punti 1</i>
<i>da 0,8 Ha. a 2,0 Ha.</i>	<i>punti 2</i>
<i>da 2,0 Ha. a 3,99 Ha.</i>	<i>punti 3</i>
<i>oltre 4,00 Ha.</i>	<i>punti 4</i>

c.2 – Produzioni a basso impatto ambientale (punti 3)

Si calcola per aziende che aderiscono alle misure A1, A2 (superficie parziale), D3 del Reg. CEE 2078/92 - Piano Zonale Pluriennale o, dal momento della sua entrata in vigore, alla Misura F1 “adozione di tecniche di basso impatto ambientale” del Piano di Sviluppo Rurale delle Marche.

c.3 – Produzioni biologiche (punti 6)

Si calcola per aziende che aderiscono alla misura A2 (superficie totale) del Reg. CEE 2078/92 -Piano Zonale Pluriennale o, dal momento della sua entrata in vigore, alla Misura F1 “adozione di tecniche di coltivazione biologica” del Piano di Sviluppo Rurale delle Marche.

c.4 – Siepi e boschi

il punteggio viene assegnato se in azienda risultano presenti:

da 50 a 99 m. lineari di siepi autoctone/Ha. di SAU	punti 1
oltre 100 m. lineari di siepi autoctone/Ha. di SAU	punti 2
Presenza di un bosco naturaliforme pari ad almeno il 15% della SAU	punti 3

c.5 - Presenza di coltivazione/allevamento a D.O.C., I.G.T., D.O.P. , I.G.P., A.S., Prodotti Tradizionali

Presenza di coltivazioni o allevamenti in azienda che hanno ottenuto il riconoscimento DOC e IGT ai sensi della L. 164/92 per le zone di produzione dei vini, il riconoscimento DOP e IGP ai sensi del Regolamento 2081/92, l'Attestazione di Specificità ai sensi del Reg.CEE 2082/92, oppure il requisito di Prodotto Tradizionale in base al D.Lgs n° 173/98 art. 8.

	<i>L. 164/92 - Regg. CEE 2081- 2082/92</i>	<i>Prodotto Tradizionale D.Lgs n° 173/98</i>
sola coltivazione o solo allevamento	Coeff. 2	coeff. 1,5

(i coefficienti sopra indicati sono moltiplicati per i punteggi conseguiti alle voci precedenti per quanto riguarda le coltivazioni ed a quelli successivi per ciò che riguarda gli allevamenti.)

c.6 – Vendita di prodotti freschi aziendali (punti 2)

c.7 - Presenza di allevamenti in azienda:

In ogni caso il carico di bestiame non deve superare il limite di 2 UBA/Ha.

<i>per bovini ed equini</i>	
Fino a 4 UBA	punti 1
da 5 a 9 UBA	punti 2
da 10 a 20 UBA	punti 3
Oltre 21 UBA	punti 4

<i>Per suini</i>	
da 0,9 a 1,8 UBA	punti 1
da 1,9 a 2,7 UBA	punti 2
da 2,8 a 4,8 UBA	punti 3
oltre 4,8 UBA	punti 4

<i>Ovi-caprini selvaggina (ungulati)</i>	
da 5 a 10 UBA	punti 1
da 11 a 30 UBA	punti 2
da 31 a 60 UBA	punti 3
Oltre 60	punti 4

<i>avicunicoli e selvaggina minuta</i>	
da 0,25 a 0,49 UBA	punti 1
da 0,50 a 0,74 UBA	punti 2
da 0,75 a 1,0 UBA	punti 3
oltre 1 UBA	punti 4

Tabella di conversione dei capi allevati in UBA:

Tori, vacche ed altri bovini di età superiore ai 2 anni, equini di età sup. ai 6 mesi	1,0 UBA
Bovini di età compresa tra 6 mesi ed 1 anno	0,6 UBA
Pecore, capre, selvaggina (ungulati), suini sino a 6 mesi	0,15 UBA
Suini oltre i 6 mesi	0,3 UBA
Avicunicoli (100 capi)	1,0 UBA
Selvaggina minuta (100 capi)	2,0 UBA

negli allevamenti nei quali i capi sono di razza autoctona (bovini di razza marchigiana, equini di razza Cavallo del Catria, ovini di razza appenninica, fabrianese, sopravissana) iscritti a libri o registri genealogici, il punteggio relativo al numero delle relative UBA viene moltiplicato per 2.

- Per i sistemi di allevamento bovino e suino a posta fissa con lettiera, o che comunque, evitino la produzione di deiezioni liquide. sono considerati n° 2 punti aggiuntivi
- Per i sistemi di allevamento bovino e suino che prevedano spazi esterni di stazionamento degli animali oppure allevamento brado sono considerati n° 3 punti aggiuntivi

c.8 - - Trasformazione per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta, di prodotti tipici ottenuti da materie di produzione aziendale

Nella colonna **A** viene riportato il punteggio per le aziende le cui materie prime vengono lavorate nell'impianto di trasformazione aziendale o della cooperativa agricola di cui l'azienda è socia. Nella colonna **B** è indicato il punteggio per le aziende le cui materie prime sono trasformate in impianti extra aziendali:

		A	B
a)	Olio: il frantoio deve essere realizzato ai sensi della vigente normativa.	punti 4	punti 2
b)	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	punti 4	punti 2
c)	Formaggi: prodotti secondo le norme vigenti, con le deroghe previste dalla DGR n°2985 del 30.11.98	punti 4	punti 2
d)	Carni: sezionamento e confezionamento secondo le disposizioni vigenti.	punti 4	punti 2

e)	Salumi: prodotti secondo le norme vigenti	punti 4	--
f)	Conserve di origine vegetale: prodotti secondo le norme vigenti	punti 2	--
g)	Miele: deve essere interamente prodotto in azienda	punti 2	--
h)	Prodotti apistici: polline e pappa reale prodotti interamente in azienda	punti 2	--
i)	Prodotti secondari del bosco e funghi: per prodotti secondari si intendono: castagne, frutti di bosco, essenze officinali, coltivati all'interno dell'azienda	punti 1	--
j)	Tartufi: devono essere trasformati e/o conservati	punti 1	--

D – REQUISITI dei SERVIZI

d.1.a - Servizi di prima colazione (punti 1)

Se l'azienda offre durante tutto il periodo di apertura il servizio di prima colazione.

d.1.b - Trattamento di mezza pensione (punti 3)

Se l'azienda offre durante tutto il periodo di apertura il servizio di mezza pensione.

d.1.c - Trattamento di pensione completa (punti 4)

Se l'azienda offre durante tutto il periodo di apertura il servizio di pensione completa.

d.2.a - Presenza nel menù di almeno due piatti preparati con prodotti tradizionali (punti 1)

Presenza nei menù, predisposti dalle aziende autorizzate alla somministrazione di alimenti, pasti e bevande, di almeno due piatti della cucina marchigiana preparati con prodotti tradizionali (vedi Decreto Lgs n° 173/98).

d.2.b - Presenza di un menù interamente preparato con prodotti tradizionali (punti 2)

Presenza di menù, predisposti dalle aziende autorizzate alla somministrazione di alimenti, pasti e bevande, interamente preparato con prodotti tradizionali (vedi Decreto Lgs n° 173/98).

d.3 - Servizio di assaggio e degustazione (punti 2)

Se l'azienda offre durante tutto il periodo di apertura il servizio di degustazione

d.4 - Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale in locali comuni (punti 1)

Se 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 ecc. ed eventuale materiale divulgativo sulle attività condotte e organizzate a livello aziendale.

d.5 - Aree dedicate all'esposizione di attrezzi connessi all'agricoltura con adeguata segnalazione e disponibilità a visite didattiche guidate (punti 2)

Allestimento di un'area di cui l'ospite può osservare le principali attrezzature usate nel passato nelle pratiche agricole (non necessariamente dell'azienda). Per ciascun attrezzo deve essere approntata una tabella descrittiva con l'indicazione del tipo di attrezzo, utilizzazione ecc.

Tale requisito è assegnato se contemporaneamente alla presenza dell'area espositiva c'è la disponibilità, in orari prestabiliti ed esposti in una tabella informativa, a effettuare visite didattiche di approfondimento.

d.6.a - Accoglienza degli ospiti da parte del titolare o di un addetto (punti 1)

Se il titolare assicura un servizio di accoglienza degli ospiti per almeno 8 ore al giorno.

d.6.b - Assistenza degli ospiti da parte del titolare o di un addetto (punti 2)

Se l'azienda assicura un servizio di accoglienza degli ospiti con un addetto specializzato per almeno 8 ore al giorno e la reperibilità 24 ore su 24.

d.7 - Presenza della piscina (punti 3)

Presenza di una piscina all'interno della struttura aziendale di una profondità media di almeno 110 cm e di una lunghezza minima di 10 m.

d.8 - Presenza di un campo da tennis (punti 1)

Presenza di un campo da tennis all'interno della struttura aziendale di dimensioni regolamentari, minime di 16,97*34,77 metri, considerando comprese le fasce di rispetto.

d.9 - Maneggio per l'addestramento alle attività equestri (punti 3)

Presenza di un maneggio all'interno dell'azienda per l'addestramento alle attività equestri: il maneggio deve avere una dimensione minima di 40*20 metri, deve essere recintato con legno, esclusivamente con fondo in sabbia o in erba, munito di un adeguato drenaggio, se scoperto.

L'azienda deve garantire il rispetto della normativa vigente in termini di sicurezza e assicurazioni.

d.10 - Organizzazione di passeggiate e trekking a cavallo (punti 2) (il punteggio si somma all'esistenza di un maneggio)

Organizzazione di passeggiate a cavallo su percorsi definiti e segnalati nei dintorni dell'azienda. Le passeggiate devono essere di almeno tre ore e programmate per almeno una volta ogni 15 giorni riferita alla stazione in cui viene programmata l'attività e comunque non inferiori a 10 passeggiate nell'arco dell'anno. Possono essere organizzate per gruppi di ospiti o singolarmente.

Organizzazione di trekking a cavallo. I trekking prevedono una durata di almeno 24 ore con pernottamento; possono essere organizzate per gruppi di ospiti o singolarmente

Entrambe devono prevedere la presenza di una guida che abbia un attestato di qualifica di guida o accompagnatore o istruttore nella specialità rilasciata da una delle Federazioni sportive riconosciute dal Coni oppure dal CAI, FITEEC-ANTE, FISE, oppure abbia conseguito nell'ultimo decennio la qualificazione professionale in corsi organizzati dalla Regione Marche per profili attinenti le specialità previste o corsi di Istituzione a carattere pubblico, oppure abbia svolto nelle Marche, per un periodo non inferiore a due anni nell'ultimo quinquennio attività ricorrente, documentata e attestata da istruttori e/o quadri tecnici abilitati, riferita alle specialità previste. Tale attività deve essere autorizzata.

d.11 - Percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato (punti 1)

Presenza in azienda di un percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato e tabellato con l'indicazione e la descrizione degli "elementi" naturali da osservare (es. percorso botanico, percorso faunistico, paesaggistico, punti di osservazione birdwatching, ecc.). Tale percorso deve avere una lunghezza adeguata e deve comprendere un congruo numero e varietà di "elementi" naturali da osservare.

d.12 - Percorso sportivo attrezzato e segnalato con istruzioni per corretta utilizzazione (punti 1)

Realizzazione all'interno dell'azienda di percorsi attrezzati con idonee e semplici strutture ginniche con tabelle che esplicano le modalità di utilizzazione (tipo percorso VITA o ROBINSON).

d.13 - Lago di pesca sportiva (punti 2)

Presenza all'interno dell'azienda di un laghetto di pesca sportiva con regolare autorizzazione dove è consentita la pesca senza licenza personale.

d.14 - Campo bocce (punti 1)

Presenza di un campo di bocce all'interno della struttura aziendale di dimensioni minime di 24,5*2,5 metri.

d.15 - Campo attrezzato di tiro con l'arco (punti 1)

Presenza di un campo di tiro con l'arco e delle attrezzature necessarie per gli ospiti, all'interno della struttura aziendale. L'azienda deve garantire le misure di sicurezza stabilite dalla normativa vigente.

d.16 - Altre attrezzature per attività sportive all'aperto (ogni attrezzatura è 1 punto)

Disponibilità di altre attrezzature non comprese in quelle elencate precedentemente per attività sportive all'aperto e nella natura (tennis tavolo completo di attrezzatura; campo di calcetto, campo di pallavolo, campo di pallacanestro regolamentari etc.).

d.17 - Biciclette e/o mountain bike (punti 1)

Disponibilità per gli ospiti di biciclette e/o mountain bike in numero non inferiore ad 1/3 del numero massimo degli ospiti. Devono essere previsto tutto il materiale necessario per eventuali semplici riparazioni.

d.18 - Canoe (punti 1)

Disponibilità per gli ospiti di canoe in numero non inferiore ad 1/5 del numero massimo degli ospiti.

d.19 - Qualifiche professionali possedute dal titolare, da un suo familiare o da altri impiegati nell'azienda:

Qualifica professionali o rilasciata dopo un corso di formazione professionale. Il profilo professionale rilasciato dopo la partecipazione al corso deve essere approvato dalla Regione; oppure titolo acquisito dopo corsi, promossi e/o cofinanziati dalle Amministrazioni pubbliche della durata di almeno 120 ore.

Imprenditore agricolo a titolo principale o coltivatore diretto (punti 2)

imprenditori agricoli che ricavino almeno il 50% del loro reddito totale dalle attività agricole, forestali, turistiche, artigianali, dalla fabbricazione e vendita di prodotti dell'azienda o da attività di conservazione dello spazio naturale e di manutenzione ambientale, quali arginature, sistemazioni idraulico-forestali, difesa delle avversità atmosferiche e dagli incendi boschivi, ricostruzione di habitat per la fauna selvatica, svolte nella loro azienda, purchè il reddito direttamente proveniente dall'attività agricola nell'azienda non sia inferiore al 25% del reddito totale dell'imprenditore, ed il tempo di lavoro destinato alle attività esterne all'azienda non superi la metà del tempo totale di lavoro dell'imprenditore

Corso per operatore agrituristico (punti 2)

Frequenza di un corso promosso e/o cofinanziato da Amministrazioni pubbliche

Enologo o sommelier (punti 1)

Enologo: titolo rilasciato ai sensi della L. 129 del 10 aprile 1991

Sommelier: qualifica di sommelier rilasciata dall'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.);

Assaggiatore di olio d'oliva (punti 1)

Iscrizione all'albo nazionale degli assaggiatori di olii di oliva vergine ed extravergine a Denominazione di Origine Controllata istituito ai sensi dell'art. 17 della L.n.169/92 con D.M. del 23/7/92 oppure componente del Panel Test ai sensi del Reg. CEE 2568/91;

Diploma o attestato di lingue estere o conoscenza per madre lingua (punti 1)

Buona conoscenza di almeno una lingua estera, dimostrabile attraverso attestazioni rilasciate da scuole o istituti specializzati oppure presenza in azienda del titolare o altro familiare madre lingua;

Altre qualifiche documentabili di interesse agrituristico (punti 1):

Qualifiche rilasciate dopo corsi di formazione. I profili professionali rilasciati dopo la partecipazione al corso devono essere fra quelli approvati dalla Regione Marche.

Se le medesime qualifiche, ad esclusione della qualifica di imprenditore agricolo che ai fini dell'attribuzione del punteggio deve essere posseduta dal titolare dell'attività agrituristica o da uno dei suoi familiari, sono possedute da personale alle dipendenze dell'azienda per ogni qualifica il punteggio che viene attribuito è uguale a punti 1.

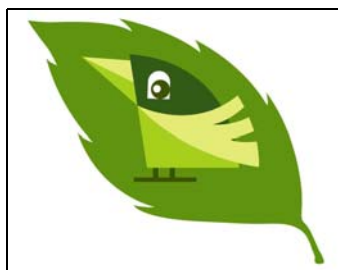
Cuoco

Qualifica rilasciata dopo un corso di formazione. Il profilo professionale rilasciato dopo la partecipazione al corso deve essere approvato dalla Regione Marche, oppure titolo acquisito attraverso lo specifico diploma di scuola secondaria superiore;

Guida ambientale o turistica

Abilitazione all'esercizio dell'attività di accompagnatore naturalistico o guida ambientale escursionista o abilitazione all'esercizio dell'attività di guida turistica, accompagnatore turistico, interprete turistico rilasciate ai sensi della L.R. 23 gennaio 1996 n° 4.

SIMBOLO DI CLASSIFICAZIONE



ATTRIBUZIONE SIMBOLOGIA DI CLASSIFICAZIONE

NUMERO SIMBOLI		REQUISITI CARATTERISTICI		
		REQUISITI STRUTTURALI	REQUISITI AGRICOLI	REQUISITI in SERVIZI
1 "PICCHIO"	Possesso delle condizioni per il rilascio dell'autorizzazione			
2 "PICCHI"	Possesso delle condizioni per il rilascio dell'autorizzazione	almeno 5 punti	almeno 6 punti	almeno 5 punti
3 "PICCHI"	Possesso delle condizioni per il rilascio dell'autorizzazione	almeno 10 punti	almeno 10 punti	almeno 8 punti
4 "PICCHI"	Possesso delle condizioni per il rilascio dell'autorizzazione	almeno 12 punti	almeno 17 punti	almeno 12 punti
5 "PICCHI"	Possesso delle condizioni per il rilascio dell'autorizzazione	almeno 17 punti	almeno 26 punti	almeno 17 punti

I punteggi minimi debbono essere raggiunti in ciascuna categoria di requisiti.