

ALLEGATO F-43 Classificazione delle aziende agrituristiche L.R. n° 11/2015; D.G.R. n° 47/2 del 30/08/2016	Si usa per: Dichiarare la classificazione ed il relativo punteggio per le aziende agrituristiche
	[Riservato all'ufficio SUAP] Il presente modello comporta l'attivazione dei seguenti endoprocedimenti: - Classificazione degli agriturismi - Comune - Classificazione degli agriturismi - LAORE
Tipologia di procedimento applicabile: Autocertificazione a 0 giorni	

1. Dati generali dell'intervento

Le dichiarazioni contenute in questo modello sono connesse a quelle riportate su tutti i documenti trasmessi al SUAPE ed indicati nel modello di riepilogo

2. Specifiche relative all'attività

Il sottoscritto (nome e cognome)

I cui dati anagrafici completi sono contenuti nella dichiarazione autocertificativa unica

DICHIARA

Quanto contenuto nei seguenti quadri:

3. Requisiti con i relativi punteggi

3.1 – Contesto aziendale e paesaggistico

Requisito	Punteggio	Requisito speciale
<input type="checkbox"/> 3.1.1 - Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 1 ha, costituito prevalentemente da macchia mediterranea e/o essenze autoctone del luogo, o in borghi rurali di pregio.	3	
<input type="checkbox"/> 3.1.2 - Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc).	3	●
<input type="checkbox"/> 3.1.3 - I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale	2	
<input type="checkbox"/> 3.1.4 - Insediamenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda	2	●
<input type="checkbox"/> 3.1.5 - Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico-culturale.	0,5	
<input type="checkbox"/> 3.1.6 - Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico.	2	
<input type="checkbox"/> 3.1.7 - In azienda è presente un giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0,5	
<input type="checkbox"/> 3.1.8 - In azienda è presente un bosco accessibile agli ospiti, di almeno 5 ettari.	1	
<input type="checkbox"/> 3.1.9 - Gli edifici destinati all'attività agrituristica sono alimentati, anche in parte, da almeno un impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (minieolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti aventi una potenza superiore a 60 kw	0,5	
<input type="checkbox"/> 3.1.10 - L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.	0,5	
TOTALE SEZIONE 3.1		

3.2 – Accoglienza e gestione

Requisito	Punteggio	Requisito speciale
<input type="checkbox"/> 3.2.1 - Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2	●
<input type="checkbox"/> 3.2.2 - Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	1	

<input type="checkbox"/>	3.2.3 - Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	●
<input type="checkbox"/>	3.2.4 - Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1	
<input type="checkbox"/>	3.2.5 - 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"/>	3.2.6 - Almeno un operatore dell'azienda deve essere iscritto nei Registri della Sardegna in qualità di guida turistica, ambientale escursionistica e turistica sportiva ai sensi della L.R. n. 20/2006 . L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1	
<input type="checkbox"/>	3.2.7 - E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura).	1	
<input type="checkbox"/>	3.2.8 - 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.	2	●
<input type="checkbox"/>	3.2.9 - Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2	
<input type="checkbox"/>	3.2.10 - E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	●
<input type="checkbox"/>	3.2.11 - L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti: - presentazione generale dell'azienda, - 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. 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.	2	●
<input type="checkbox"/>	3.2.12 - 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"/>	3.2.13 - Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1	●
<input type="checkbox"/>	3.2.14 - L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente	1	
<input type="checkbox"/>	3.2.15 - L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo	1	●
<input type="checkbox"/>	3.2.16 - L'azienda dispone di un sito internet e di una brochure aziendale multilingue	2	●
TOTALE SEZIONE 3.2			

3.3 – Servizi e dotazione degli alloggi

Requisito	Punteggio	Requisito speciale
<input type="checkbox"/> 3.3.1 - Almeno metà degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% in più della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1	
<input type="checkbox"/> 3.3.2 - Prevalenza di arredamenti e complementi d'arredo tipici e tradizionali	2	
<input type="checkbox"/> 3.3.3 - E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi.	2	●
<input type="checkbox"/> 3.3.4 - Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi; tutti gli appartamenti dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto. (*): <i>requisito speciale indispensabile per l'accesso in III, IV e V classe</i>	5	●(*)
<input type="checkbox"/> 3.3.5 - Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1	●
<input type="checkbox"/> 3.3.6 - Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set completo di asciugamani e di detersivi per ogni persona alloggiata	1	●
<input type="checkbox"/> 3.3.7 - Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1	
<input type="checkbox"/> 3.3.8 - Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1	
<input type="checkbox"/> 3.3.9 - 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"/> 3.3.10 - L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3	●

<input type="checkbox"/>	3.3.11 - L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3	●
TOTALE SEZIONE 3.3			

3.4 – Servizi e dotazione dell'agricampeggio

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
<input type="checkbox"/>	3.4.1 - Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	4	●
<input type="checkbox"/>	3.4.2 - Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	●
<input type="checkbox"/>	3.4.3 - La superficie di tutte le piazzole è superiore agli 80 metri quadrati.	3	●
<input type="checkbox"/>	3.4.4 - Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso	1	
<input type="checkbox"/>	3.4.5 - Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1	
<input type="checkbox"/>	3.4.6 - Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1	
<input type="checkbox"/>	3.4.7 - Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2	●
<input type="checkbox"/>	3.4.8 - Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 10 ospiti.	2	●
<input type="checkbox"/>	3.4.9 - Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa ogni 10 ospiti.	1	●
<input type="checkbox"/>	3.4.10 - Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 10 ospiti.	1	
<input type="checkbox"/>	3.4.11 - Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 10 ospiti.	1	
<input type="checkbox"/>	3.4.12 - Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 15 ospiti.	1	
<input type="checkbox"/>	3.4.13 - Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1	
<input type="checkbox"/>	3.4.14 - L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	●
TOTALE SEZIONE 3.4			

3.5 – Servizi di ristorazione e degustazione

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
<input type="checkbox"/>	3.5.1 - Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone	2	●
<input type="checkbox"/>	3.5.2 - Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	●
<input type="checkbox"/>	3.5.3 - Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2	
<input type="checkbox"/>	3.5.4 - L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria	1	
<input type="checkbox"/>	3.5.5 - L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria.	1	
<input type="checkbox"/>	3.5.6 - L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1	
<input type="checkbox"/>	3.5.7 - L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1	
<input type="checkbox"/>	3.5.8 - L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1	
<input type="checkbox"/>	3.5.9 - L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1	
<input type="checkbox"/>	3.5.10 - L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1	
<input type="checkbox"/>	3.5.11 - 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"/>	3.5.12 - L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparato con prodotti freschi di stagione	2	●
<input type="checkbox"/>	3.5.13 - L'azienda prepara menu per celiaci.	2	●
<input type="checkbox"/>	3.5.14 - L'azienda prepara menu per vegetariani.	1	
<input type="checkbox"/>	3.5.15 - L'azienda prepara menu interamente biologici.	1	
<input type="checkbox"/>	3.5.16 - L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2	
<input type="checkbox"/>	3.5.17 - La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2	●
<input type="checkbox"/>	3.5.18 - L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2	
<input type="checkbox"/>	3.5.19 - L'azienda somministra prevalentemente cereali, pane/pasta di produzione propria.	1	
TOTALE SEZIONE 3.5			

3.6 – Servizi e attività ricreative			
Requisito		Punteggio	Requisito speciale
<input type="checkbox"/>	3.6.1 - A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	●
<input type="checkbox"/>	3.6.2 - E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi).	2	
<input type="checkbox"/>	3.6.3 - 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.).	1	
<input type="checkbox"/>	3.6.4 - Si organizzano escursioni a cavallo/asino con guida abilitata (almeno 3 cavalli/asini disponibili per gli ospiti) o lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	●
<input type="checkbox"/>	3.6.5 - Sono disponibili biciclette e servizi cicloturistici per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto) e/o attrezzature e parcheggio per motociclisti	2	
<input type="checkbox"/>	3.6.6 - 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).	2	●
<input type="checkbox"/>	3.6.7 - 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"/>	3.6.8 - L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria.	0,5	
<input type="checkbox"/>	3.6.9 - 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"/>	3.6.10 - Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	1	
<input type="checkbox"/>	3.6.11 - L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale	2	
<input type="checkbox"/>	3.6.12 - 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"/>	3.6.13 - E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	1	
<input type="checkbox"/>	3.6.14 - L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	3	●
TOTALE SEZIONE 3.6			
3.7 – Attività agricole di produzione tipica			
Requisito		Punteggio	Requisito speciale
<input type="checkbox"/>	3.7.1 - Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1	●
<input type="checkbox"/>	3.7.2 - L'azienda è certificata biologica .	2	●
<input type="checkbox"/>	3.7.3 - In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1	
<input type="checkbox"/>	3.7.4 - In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1	
<input type="checkbox"/>	3.7.5 - In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).	1	
<input type="checkbox"/>	3.7.6 - In azienda è presente un orto (almeno 0,3 ettari).	1	
<input type="checkbox"/>	3.7.7 - In azienda è presente un campo di cereali e /o leguminose	1	
<input type="checkbox"/>	3.7.8 - In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino ovvero l'azienda è socia di una cantina cooperativa e/o una OP per la produzione di vino, disponibile ad accogliere ospiti previo accordo con l'azienda agrituristica.	2	
<input type="checkbox"/>	3.7.9 - In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio ovvero l'azienda è socia di un caseificio cooperativo e/o una OP per la produzione di formaggio, disponibile ad accogliere ospiti previo accordo con l'azienda agrituristica.	2	
<input type="checkbox"/>	3.7.10 - In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi ovvero l'azienda è socia di un salumificio cooperativo e/o una OP per la produzione di salumi, disponibile ad accogliere ospiti previo accordo con l'azienda agrituristica.	2	
<input type="checkbox"/>	3.7.11 - In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.)	2	
<input type="checkbox"/>	3.7.12 - L'azienda presenta un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile) e aderisce alla Misura del Benessere animale del PSR Sardegna	1	
<input type="checkbox"/>	3.7.13 - L'azienda alleva api e produce miele.	1	
<input type="checkbox"/>	3.7.14 - L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	1	
<input type="checkbox"/>	3.7.15 - L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	●
<input type="checkbox"/>	3.7.16 - L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	1	

<input type="checkbox"/>	3.7.17 - 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, pane, pasta e dolci).	2	
<input type="checkbox"/>	3.7.18 - E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	●
<input type="checkbox"/>	3.7.19 - L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	2	●
<input type="checkbox"/>	3.7.20 - L'Azienda adotta il metodo di produzione integrata nel rispetto del disciplinare regionale /SQNPI	1	
TOTALE SEZIONE 3.7			

4	Riepilogo punteggi totali	
Sezione	Punti	Requisiti speciali
3.1 – Contesto aziendale e paesaggistico		
3.2 – Accoglienza e gestione		
3.3 – Servizi e dotazione degli alloggi		
3.4 – Servizi e dotazione dell'agricampeggio		
3.5 – Servizi di ristorazione e degustazione		
3.6 – Servizi e attività ricreative		
3.7 – Attività agricole di produzione tipica		
<i>Riportare la somma dei punteggi delle categorie 3.1 + 3.2 + 3.6 + 3.7</i>		

5	Classificazione
Riportare di seguito la classificazione dell'agriturismo in numero di simboli, espressa in lettere (es. TRE SIMBOLI):	

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

Categoria 2 simboli : 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 simboli : 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 3.3.4	

Categoria 4 simboli : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Numero minimo requisiti speciali
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 3.3.4		

Categoria 5 simboli : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Numero minimo requisiti speciali
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 3.3.4		

6. Note

7. Data e firma

Luogo e data

Documento da firmare digitalmente ai sensi del DPR.28 dicembre 2000, n. 445, e del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82

Firma dell'interessato

Riporta da tastiera il nominativo del firmatario →

N.B.: In caso di procura speciale ai sensi dell'art. 1392 C.C., il presente modello va sottoscritto con firma autografa dal soggetto delegante e conservato in originale dal procuratore, il quale provvederà a firmare digitalmente il modello inviato al SUAP.

*N.B.: Il presente documento, sottoscritto mediante firma digitale, costituisce ad ogni effetto di legge copia originale, con l'efficacia prevista dall'art. 21 del D.Lgs. 82/2005 e s.m.i..
Esso è inviato al SUAP esclusivamente per via telematica, non essendo prevista alcuna trasmissione di documentazione su supporto cartaceo.*

Cronologia degli aggiornamenti del modello: **F43**

Data	Modifica apportata	La modifica è sostanziale, e comporta l'obbligo di ricompilazione in caso di utilizzo di versioni precedenti?
07/11/2017	Corretto un refuso in calce al quadro 5	No
17/07/2017	Corretti i punteggi minimi riportati in calce al quadro 5	Sì
12/07/2017	Modificato il frontespizio	No