

## Allegato B

### PARTE I

Criteria generali per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche

1. Le strutture ricettive agrituristiche autorizzate vengono classificate con l'attribuzione di un numero di spighe variabile da 1 a 3, secondo i requisiti posseduti.

#### 1. Requisiti per ottenere una spiga

1. Il possesso dei requisiti obbligatori dà diritto all'attribuzione di una spiga. Sono considerati obbligatori per tutti gli agriturismi autorizzati i seguenti requisiti:

- a) attrezzatura di pronto soccorso in azienda;
- b) tabella informativa con i numeri di telefono per le emergenze;
- c) segnaletica dei principali servizi presenti in azienda;
- d) illuminazione degli spazi esterni volta unicamente a garantire la sicurezza dei percorsi;
- e) materiale informativo sulla storia, tradizioni e produzioni del territorio e/o dell'azienda;
- f) conduzione dell'azienda secondo pratiche agronomiche e tecniche rispettose dell'ambiente e del benessere degli animali nei limiti minimi fissati dalle leggi in vigore;
- g) assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi;
- h) esposizione dell'autorizzazione comunale allo svolgimento dell'attività nel locale di ricevimento ospiti.

2. Sono considerati altresì obbligatori i seguenti requisiti:

a) Per gli agriturismi che svolgono solo ospitalità in camere:

- 1) arredi adeguati al numero degli ospiti;
- 2) dotazione di biancheria adeguata al numero degli ospiti;
- 3) bagno dotato di arredi e di biancheria adeguati al numero degli ospiti. Nel caso di bagno comune in aggiunta va prevista la fornitura di sapone liquido con erogatore e la dotazione di asciugamani per uso individuale;
- 4) pulizia settimanale degli ambienti e a ogni cambio di ospite;
- 5) cambio settimanale della biancheria e a ogni cambio di ospite;
- 6) adozione del simbolo grafico "letto".

b) Per gli agriturismi che svolgono ospitalità in appartamenti:

- 1) arredi adeguati al numero degli ospiti;
- 2) dotazione di biancheria adeguata al numero degli ospiti;
- 3) bagno dotato di arredi e di biancheria adeguati al numero degli ospiti. Nel caso di bagno comune in aggiunta va prevista la fornitura di sapone liquido con erogatore e la dotazione di asciugamani per uso individuale;
- 4) arredi adeguati al numero degli ospiti in tutte le stanze presenti;
- 5) cucina a norma con dotazione di arredi, biancheria e stoviglie adeguata al numero degli ospiti;
- 6) pulizia settimanale degli ambienti e a ogni cambio di ospite;
- 7) cambio settimanale della biancheria e a ogni cambio di ospite;
- 8) adozione del simbolo grafico "casetta".

c) Per gli agriturismi che svolgono attività di ristorazione:

- 1) sala di somministrazione dei pasti con arredi e attrezzature adeguati al numero degli ospiti;
- 2) cucina a norma e attrezzata come previsto dalla l.r. 30/2003; 3) bagno con impianti a norma, dotato di sapone e asciugamani a perdere; 4) menù con ricette della cucina toscana; 5) Adozione del simbolo grafico "forchetta".

d) Per gli agriturismi che svolgono attività di accoglienza in spazi aperti:

- 1) pulizia quotidiana dei servizi igienici;

- 2) illuminazione piazzole;
- 3) adozione del simbolo grafico "tenda".

## **2. Attribuzione delle spighe aggiuntive**

1. Per l'ottenimento delle spighe aggiuntive, l'azienda deve obbligatoriamente possedere, in aggiunta a quelli previsti per la concessione di una spiga, i seguenti requisiti:

- a) vendita diretta dei prodotti;
- b) uno di quelli compresi tra il numero 12) e il numero 16) di cui al paragrafo 5 "elenco dei requisiti a scelta".

2. Per le aziende autorizzate all'attività di ristorazione, il requisito di cui alla precedente lettera b) deve essere sostituito dal seguente:

- a) ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda e/o ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda.

## **3. Requisiti per l'attribuzione di due spighe**

1. Per ottenere due spighe l'azienda deve possedere, in aggiunta ai requisiti di cui al paragrafo 2, almeno altri cinque fra quelli di cui al paragrafo 5 "elenco dei requisiti a scelta". Detti requisiti sono ridotti a quattro qualora l'azienda possieda uno fra quelli indicati ai punti 17) e 18) ed a tre qualora l'azienda possieda anche il requisito di cui al punto 19).

## **4. Requisiti per l'attribuzione di tre spighe**

1. Per ottenere tre spighe l'azienda deve possedere, in aggiunta ai requisiti di cui al paragrafo 2, il requisito di cui al punto 19) e almeno altri nove fra quelli di cui al paragrafo 5 "elenco dei requisiti a scelta". Detti requisiti sono ridotti a otto qualora l'azienda possieda uno fra quelli indicati ai punti 17) e 18).

## **5. Elenco dei requisiti a scelta**

- 1) Gestione curata da imprenditore agricolo professionale (Iap);
- 2) attuazione del sistema di raccolta differenziata dei rifiuti;
- 3) adozione anche parziale di impianti adeguati al risparmio delle risorse idriche ed energetiche;
- 4) utilizzo anche parziale di fonti energetiche alternative e/o a basso impatto ambientale;
- 5) recupero di fabbricati aziendali collocati in aree di pregio ambientale e/o recupero di edifici classificati di interesse storico e architettonico;
- 6) presenza di fabbricati di particolare pregio storico;
- 7) presenza di fabbricati restaurati con criteri di bioarchitettura e/o con l'utilizzo di materiali naturali e tradizionali e/o nel rispetto dei criteri architettonici del territorio che ospita l'azienda;
- 8) presenza di fabbricati arredati con elementi tipici della tradizione rurale e/o di particolare pregio storico;
- 9) presenza di testimonianze botaniche, architettoniche, storiche in azienda;
- 10) disponibilità di spazi comuni per momenti di incontro tra imprenditore e ospiti;
- 11) spazio esterno attrezzato con barbecue e/o forno esterno e/o arredi in materiali naturali e rispettosi della tradizione;
- 12) allevamenti di specie autoctone o a denominazione di origine;
- 13) allevamenti biologici e/o Agriqualità;
- 14) altri tipi di allevamento bovino, ovino, suino, caprino, animali di bassa corte e struzzi;
- 15) coltivazioni di prodotti a denominazione di origine;
- 16) presenza orto familiare;
- 17) coltivazioni di prodotti tradizionali;
- 18) coltivazioni biologiche e/o coltivazioni Agriqualità;
- 19) gestione curata da imprenditore dotato di attestato di qualifica di operatore agrituristico conseguito partecipando a corsi professionali specifici. Dalla pubblicazione del presente regolamento, a questo fine, sono validi solo i corsi organizzati da soggetti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di formazione professionale;
- 20) azienda faunistico-venatoria e/o azienda agriturismo-venatoria;

- 21) attrezzature per attività sportive all'aperto;
- 22) percorso naturalistico didattico attrezzato;
- 23) disponibilità di locale attrezzato per la degustazione;
- 24) disponibilità di locale attrezzato per la vendita dei prodotti;
- 25) trasformazione e lavorazione dei prodotti;
- 26) visite guidate alle attività aziendali;
- 27) passeggiate a cavallo;
- 28) trekking a piedi e/o passeggiate in bicicletta;
- 29) altre attività sportive e ricreative legate alla valorizzazione e alla conoscenza dell'ambiente rurale;
- 30) corsi di cucina;
- 31) corsi di degustazione e assaggio;
- 32) corsi di artigianato legato alle attività rurali;
- 33) attività didattiche per gli ospiti;
- 34) attività didattiche per bambini;
- 35) attività didattico-ambientale;
- 36) orto didattico;
- 37) ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda;
- 38) ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda;
- 39) divulgazione delle conoscenze relative alle lavorazioni e/o alla trasformazione dei prodotti aziendali;
- 40) divulgazione delle conoscenze relative alle attrezzature moderne e antiche utilizzate per le produzioni aziendali.

## **PARTE II**

Menzioni aggiuntive

### **1. Elenco menzioni aggiuntive**

1. Le strutture ricettive agrituristiche classificate, in base ai requisiti posseduti, possono avvalersi dell'utilizzo delle seguenti menzioni aggiuntive, la cui regolamentazione è fissata nel successivo paragrafo 2:

- a) a cavallo: riservato ad aziende che allevano cavalli e propongono servizi sportivi e itinerari a cavallo volti alla migliore conoscenza e fruizione dell'ambiente rurale. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 1 del paragrafo 2;
- b) con i miei animali: riservato ad aziende che accettano la presenza di animali domestici portati dall'ospite. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 2 del paragrafo 2;
- c) i nostri sapori: riservato alle aziende che offrono la possibilità di partecipare a degustazioni guidate volte alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti tipici, tradizionali e di qualità. Tali aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 3 del paragrafo 2;
- d) imparo in fattoria: riservato alle aziende che propongono corsi e lezioni alla scoperta di produzioni, allevamenti, coltivazioni per ragazzi e adulti. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 4 del paragrafo 2;
- e) in famiglia: riservato alle aziende che offrono accoglienza familiare, vita a stretto contatto con l'imprenditore agricolo, la sua attività e la sua famiglia e che possiedono i requisiti di cui al punto 5 del paragrafo 2;
- f) mangiotipico: riservato alle aziende che offrono ristorazione tradizionale con prodotti aziendali e locali tipici e che possiedono i requisiti di cui al punto 6 del paragrafo 2;
- g) senza barriere: riservato ad aziende che si specializzano nell'accoglienza di soggetti diversamente abili. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 7 del paragrafo 2;
- h) stare insieme: riservato ad aziende che si specializzano nell'organizzare momenti e/o situazioni di aggregazione tra gli ospiti, al fine di far conoscere loro le tradizioni agricole e rurali, il patrimonio culturale e

architettonico del territorio circostante. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 8 del paragrafo 2.

## **2. Criteri per l'attribuzione delle menzioni aggiuntive**

1. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "a cavallo", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:

- a) locali e attrezzature per il ricovero, l'alloggio e l'assistenza per cavalli;
- b) organizzazione di corsi e lezioni;
- c) percorsi guidati e/o consigliati alla scoperta dell'ambiente e del paesaggio circostante.

2. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "con i miei animali", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:

- a) disponibilità ad ammettere gli animali domestici negli spazi riservati all'ospite e negli spazi comuni;
- b) disponibilità di un'area recintata a disposizione dei cani degli ospiti;
- c) informazione su servizi e strutture necessari per il benessere e la salute degli animali.

3. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "i nostri sapori", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:

- a) organizzazione di degustazioni guidate di prodotti locali e tradizionali;
- b) produzione e distribuzione di materiale informativo su prodotti, tecniche di degustazione e abbinamenti;
- c) rispetto e promozione della stagionalità delle produzioni.

4. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "imparo in fattoria", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:

- a) percorsi didattici per adulti e ragazzi dedicati all'attività dell'azienda o alla scoperta dell'ambiente circostante;
- b) materiale didattico di supporto;
- c) presenza di spazio idonei, interni ed esterni, ed attrezzati per dimostrazioni pratiche o per lezioni teoriche.

5. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "infamiglia", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:

- a) accoglienza ospiti da parte del titolare o di un familiare del titolare;
- b) testimonianze della storia della famiglia e dell'azienda;
- c) possibilità di assistere ad attività quotidiane della famiglia e dell'azienda.

6. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "mangiotipico", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:

- a) disponibilità di materiale informativo su prodotti locali e ricette tradizionali toscane;
- b) menù composto da ricette tipiche della tradizione enogastronomica del comprensorio;
- c) presenza in azienda di elementi di arredo e/o attrezzi della cucina tradizionale toscana.

7. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "senzabarriere", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:

- a) accoglienza di soggetti diversamente abili;
- b) reperibilità continua del titolare o di un familiare del titolare o di un addetto;
- c) abbattimento delle barriere architettoniche all'interno dell'azienda.

8. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "stare insieme" le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:

- a) organizzazione di attività culturali - ricreative - sportive volte a migliorare la conoscenza e la fruizione dell'ambiente rurale;
- b) disponibilità di informazioni su eventuali emergenze storiche, architettoniche dell'azienda o presenti nelle vicinanze, e/o testimonianze su antiche attività agricole/artigianali dell'azienda o della zona;
- c) visite guidate alle emergenze e alle testimonianze di cui al punto b).

