



PROVINCIA DI VITERBO

ASSESSORATO AGRICOLTURA CACCIA E PESCA

Allegato 1

**CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE
DEL BOLLINO DI
AGRITURISMO ECOLOGICO DELLA TUSCIA**



Il presente regolamento **non** nasce con l'intenzione di sostituirsi ai regolamenti comunitari di certificazione della qualità ambientale (vedi l'ECOLABEL o comunque le varie etichettature ecologiche di prodotto della serie ISO), ma come strumento per iniziare a promuovere la cultura della sostenibilità ambientale in un settore che vive grazie alle risorse del territorio e che può giocare un ruolo fondamentale nelle politiche di valorizzazione dello stesso.

Le aziende agrituristiche che otterranno il **bollino di "Agriturismo Ecologico della Tuscia"** oltre a dimostrare la propria sensibilità ed il proprio impegno in campo ambientale, potranno assicurarsi anche un vantaggio competitivo nei confronti delle altre strutture, sia dal punto di vista della riduzione dei costi connessi ai consumi, sia nel miglioramento dell'immagine dell'azienda. La richiesta di mercato, infatti è sempre più orientata verso un'offerta turistica rispettosa dell'ambiente e attenta all'impegno degli operatori nella salvaguardia del patrimonio naturale che gestiscono.

Inoltre le aziende agrituristiche che otterranno il bollino saranno privilegiate nell'ottenimento dei finanziamenti previsti dalla Provincia per dette strutture.

I criteri scelti come base per questo regolamento, mirano a limitare i principali impatti ambientali connessi con le fasi del ciclo di vita del servizio ed in particolare con l'obiettivo di :

- ∞ Limitare il consumo energetico;
- ∞ Limitare il consumo idrico;
- ∞ Limitare la produzione di rifiuti;
- ∞ Favorire l'utilizzo di fonti rinnovabili e di sostanze che risultino meno pericolose per l'ambiente;
- ∞ Valorizzare l'architettura rurale e tradizionale in armonia con il paesaggio circostante;
- ∞ Promuovere la comunicazione e l'educazione ambientale.

Date le peculiarità del servizio agrituristiche, oltre ai criteri relativi ai servizi essenziali, sono stati introdotti dei criteri relativi a quei servizi e quelle dotazioni che valorizzano e




promuovono azioni legate alla salvaguardia dell'ambiente, alla promozione del territorio e della realtà rurale.

Il Regolamento è stato suddiviso in 8 **AREE**:

1. ACQUA
2. ENERGIA
3. RIFIUTI
4. DETERSIVI, DISINFETTANTI, PRODOTTI DI CARTA
5. RISTORAZIONE & VENDITA PRODOTTI
6. STRUTTURA E DOTAZIONI
7. SERVIZI TURISTICI
8. TRASPORTI E VIABILITÀ

Ognuna di queste aree è composta da **Criteri Obbligatori** e **Criteri Facoltativi**.

Sono previsti 2 livelli di qualità ambientale, contraddistinti da bollini di diverso colore, in base al numero di criteri facoltativi soddisfatti:

- ∞ **1° livello di qualità ambientale** → tutti i criteri obbligatori e almeno 35 criteri facoltativi → **Bollino Blu** 
- ∞ **2° livello di qualità ambientale** → tutti i criteri obbligatori e almeno 45 criteri facoltativi → **Bollino Verde** 
- ∞ chi soddisfa tutti i criteri obbligatori e tutti i criteri facoltativi otterrà il **Bollino Dorato** 

Tutte le prove inerenti il rispetto dei criteri obbligatori e facoltativi (Fatture d'acquisto, di prestazione professionale, dichiarazioni di tecnici ed esperti, autodichiarazione, ecc...), dovranno essere fornite a cura del richiedente per rendere più veloce l'istruttoria e più agevole la verifica sul campo.

Per facilitare l'individuazione dei criteri volontari scelti, si prega di compilare la scheda riportata alla fine di questo regolamento.

ACQUA

CRITERI OBBLIGATORI

Gran parte dell'acqua consumata in una struttura turistica viene utilizzata nelle stanze ed appartamenti, nelle cucine per lavare stoviglie, alimenti e per l'igiene personale, in lavanderia. L'applicazione di aeratori ai rubinetti di docce, lavandini, bidè consente risparmi che possono sfiorare il 50% dei consumi di acqua.

- ∞ Nel caso siano installati orinatoi in bagni “pubblici”, questi devono montare dei dispositivi di autoregolazione del risciacquo (per esempio bottoni a pressione, cellule fotoelettriche, **ma non interruttori a tempo**).
- ∞ Installare aeromiscelatori, doccette con dispositivi di arresto, ecc. nelle docce e nei lavabi. Con questi dispositivi il flusso di acqua deve essere limitato a non più di 6 litri al minuto. Negli impianti dove la pressione dell'acqua non consente comunque un flusso superiore, diventa praticamente superfluo installarli.
- ∞ Cambiare gli asciugamani solamente quando lo richiede il cliente. Tramite appositi cartelli affissi nei bagni, si devono sensibilizzare gli ospiti a chiedere il cambio degli asciugamani solo quando sia realmente necessario. Questa misura prevede il coinvolgimento e la sensibilizzazione dei clienti e consente di ridurre, oltre all'utilizzo di acqua anche quello di detersivi ed energia elettrica.
- ∞ Devono essere montate cassette per lo sciacquone dotate di dispositivo di bloccaggio in modo tale che l'acqua utilizzata per il risciacquo corrisponda alle reali necessità. In questo modo è possibile ridurre significativamente le spese per il consumo dell'acqua. Inoltre all'acquisto dei sanitari per il WC è utile accertarsi che siano in linea con le norme UE, in quanto il contrassegno CE attesta un consumo d'acqua di 6 litri.
- ∞ Programmare il controllo e la manutenzione di tutti i luoghi di prelievo (rubinetti, docce, sciacquoni del WC, tubi) per un uso efficiente e razionale dell'acqua.
- ∞ Promuovere un'azione di sensibilizzazione dei clienti attraverso messaggi semplici ma efficaci, che li invitino a razionalizzare l'utilizzo dell'acqua. Ad esempio è possibile ricordare agli ospiti che lasciare il rubinetto aperto per 5 minuti corrisponde a sciupare 60 litri di acqua.

Annaffiatura di piante e giardini

In genere, le piante e i giardini devono essere annaffiati prima delle ore più calde o dopo il tramonto, dove le condizioni regionali o climatiche lo rendano opportuno.

È possibile dimostrare il rispetto di questo criterio anche attraverso una dichiarazione del richiedente.

ACQUA

CRITERI VOLONTARI

Approvvigionamento idrico e smaltimento delle acque di scarico

1. Montare una cisterna per la raccolta trattamento e riutilizzo delle acque meteoriche per gli usi secondari (sciacquoni dei bagni, irrigazione di orti o aiuole, lavaggio autovetture).

2. Separare le acque **grigie** (provenienti da lavandini, lavatrici, ecc.) da quelle nere (Wc), per favorire l'installazione di impianti di depurazione.

Temperatura e flusso dell'acqua dei rubinetti

3. Per la maggior parte dei rubinetti deve essere possibile regolare precisamente e velocemente la temperatura e il flusso dell'acqua.

Pulizia ed igiene

4. La lavatrice oltre ad essere allacciata all'impianto idrico è connessa ad un impianto di recupero dell'acqua piovana.
5. La lavatrice dispone del programma di "mezzo carico".
6. Lavaggio in azienda del bucato.
7. Sono rese disponibili informazioni per un corretto utilizzo delle lavatrici ad uso degli ospiti, volto alla riduzione del consumo energetico, dell'acqua e di detersivi).

ENERGIA

CRITERI OBBLIGATORI

Energia Elettrica

La gestione del fabbricato deve essere indirizzata ad un significativo controllo dei consumi elettrici.

Generazione di energia elettrica con sistemi fotovoltaici o eolici.

La struttura ricettiva deve disporre di un sistema fotovoltaico o di generazione di energia elettrica dall'energia eolica che fornisce o che è destinato a fornire almeno il 20 % del consumo annuo complessivo di elettricità; oppure

Installare pannelli solari per la produzione di acqua calda sanitaria e/o per l'integrazione dell'impianto di riscaldamento.

Spegnimento delle luci

Nelle stanze dovrebbero essere presenti dispositivi di spegnimento automatico delle luci. In caso contrario devono essere disponibili informazioni facilmente accessibili che invitino gli ospiti a spegnere le luci quando escono dalla stanza.

Efficienza energetica delle lampadine

a) Entro un anno dalla data della richiesta, almeno il 60 % di tutte le lampadine installate nella struttura ricettiva deve presentare un'efficienza energetica di classe A.

Apparecchiature elettriche

- ∞ Qualora si renda necessario o si sia pianificata la sostituzione di vecchi apparecchi elettrici (frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie, macchine da ufficio, ecc.), l'operatore si impegna ad acquistare apparecchi elettrici a basso consumo di energia. Nel caso di frigoriferi, congelatori, lavatrici e lavastoviglie, il criterio si ritiene soddisfatto qualora siano acquistati apparecchi in Classe A.
- ∞ Posizionare frigoriferi e congelatori lontano dalle fonti di calore, inclusi i raggi solari, e ad almeno 10 cm dalla parete, per assicurare sufficiente aerazione al condensatore.
- ∞ Curare la manutenzione di frigoriferi, congelatori (controllare lo stato delle guarnizioni, togliere la polvere dalla serpentina per il raffreddamento, provvedere alla sbrinatoria, ecc...) dei sistemi di aspirazione, areazione e condizionamento (controllare i filtri, il liquido refrigerante, ecc...).

Carbone e oli combustibili pesanti

Gli oli combustibili con un tenore di zolfo superiore allo 0,2 % ed il carbone non devono essere utilizzati quali fonti di energia.

Questo criterio deve essere applicato dalle strutture ricettive che dispongono di un sistema di riscaldamento autonomo.

Gli impianti di riscaldamento

- ∞ Qualora una caldaia abbia un rendimento termico del bruciatore inferiore al 90%, il suo rendimento utile (ossia quello medio annuale) scende al di sotto del 70%. In questi casi è richiesto di sostituire la caldaia introducendone una nuova con un rendimento utile annuo pari almeno al 90%.
- ∞ È vietato bruciare carbone o bricchette di lignite (fa eccezione la carbonella da griglia) in quanto la loro combustione produce un rendimento termico molto basso e determina l'immissione massiccia di sostanze inquinanti nell'atmosfera (anidride solforosa, fuliggine, ecc.).
- ∞ Le operazioni di manutenzione devono essere documentate e un controllo da parte di un tecnico abilitato deve essere eseguito almeno una volta l'anno.

Consigli

È molto importante leggere attentamente e conservare con cura il libretto di uso e manutenzione delle caldaie in quanto contiene indicazioni utili quali:

- il rendimento della caldaia;
- le specifiche elettriche per l'applicazione di termostati;
- le principali operazioni di manutenzione.

Almeno una volta all'anno la caldaia e la cisterna devono essere pulite ed il bruciatore regolato per sfruttare al meglio l'impianto e limitare l'impatto ambientale.

Isolamento delle finestre

Tutte le finestre delle stanze devono presentare un livello sufficientemente elevato di isolamento termico, in base alle condizioni climatiche locali, e un livello adeguato di isolamento acustico.

Spegnimento dell'impianto di riscaldamento o di condizionamento

- ∞ Se l'impianto di riscaldamento e/o di condizionamento non si spegne automaticamente quando le finestre sono aperte, nella stanza devono essere disponibili informazioni facilmente accessibili che ricordino agli ospiti di chiudere la o le finestre se l'impianto di riscaldamento o di condizionamento è in funzione.
- ∞ L'impianto di riscaldamento deve essere dotato di un dispositivo di regolazione automatica e termostatica (con riduzione del riscaldamento nelle ore notturne e regolazione separata nelle varie ali dell'edificio).
- ∞ Deve essere garantito un isolamento termico sufficiente della caldaia, della cisterna dell'acqua calda e dei tubi del riscaldamento e dell'acqua potabile (isolando l'acqua calda da quella fredda).
- ∞ Non coprire i radiatori con mobili, tende o copritermosifoni per non ostacolare la circolazione dell'aria calda.
- ∞ Quando il radiatore è posto su una parete esterna, inserire un pannello di materiale isolante tra il radiatore stesso e il muro.
- ∞ Ridurre la radiazione solare incidente sugli edifici attraverso il loro ombreggiamento con vegetazione in modo da poter moderare l'uso di condizionatori.
- ∞ Siano mantenute temperature non eccessivamente basse al fine di garantire un reale comfort.

ENERGIA

CRITERI VOLONTARI

Inquinamento luminoso

8. L'illuminazione esterna deve essere a basso inquinamento luminoso.

Illuminazione Naturale

9. Adottare camini di luce nei locali non correttamente esposti o privi di aperture.

Il Piano energetico aziendale

10. L'azienda deve provvedere a registrare tutti i consumi energetici (elettricità, legna da ardere, gasolio, metano, ecc.) e redigere un piano energetico aziendale atto a perseguire reali obiettivi di risparmio energetico. Sapere concretamente quanta energia si consuma, dove e quando, permette di conseguire risparmi immediati e considerevoli dando la possibilità di individuare precocemente le fonti di spreco e di poter impostare un'ottimizzazione degli impianti.

11. Installazione di pannelli solari per il riscaldamento dell'acqua sanitaria.

12. Installazione caldaie a legna efficienti.

13. Installazione di ventilatori a pale a soffitto al posto degli impianti di condizionamento.

Isolamento degli edifici esistenti

14. Gli edifici devono presentare un isolamento superiore al livello minimo prescritto dalle disposizioni nazionali per garantire una sensibile riduzione del consumo energetico.

Spegnimento automatico delle luci nelle stanze degli ospiti

15. L'80 % delle stanze deve essere dotato di sistemi automatici che spengono le luci quando gli ospiti escono dalla stanza.

Spegnimento automatico delle luci esterne

16. Le luci esterne non necessarie devono spegnersi automaticamente.

RIFIUTI

CRITERI OBBLIGATORI

∞ Effettuare la raccolta differenziata e la consegna nei più vicini centri di raccolta delle seguenti tipologie di rifiuti:

∞ CARTA

∞ CARTONE

∞ PLASTICA

∞ VETRO BIANCO

∞ VETRO COLORATO

∞ Predisporre appositi contenitori per la raccolta e lo smaltimento di rifiuti speciali, tossici e pericolosi come: tubi al neon, pile esaurite, farmaci scaduti, colori e vernici, ecc.

∞ Utilizzare, per quanto possibile, vuoti a rendere e contenitori riutilizzabili per alimenti e bevande.

∞ Installare un separatore di grassi nei casi previsti dalle norme vigenti, effettuando le necessarie manutenzioni periodiche, oppure effettuare la raccolta differenziata degli oli e dei grassi alimentari usati, consegnandoli ai consorzi autorizzati allo smaltimento.

- ∞ È vietato l'uso di confezioni monoporzione.
- ∞ Non è ammesso l'utilizzo di bibite in lattina.
- ∞ Non è ammesso servire prodotti e pietanze in piatti, posate e bicchieri di plastica. L'uso di tovaglie, piatti e bicchieri "usa e getta" è ammesso unicamente in casi particolari, come l'organizzazione di feste o eventi che richiamino molte persone, a condizione che siano di carta e siano stati predisposti punti per la loro raccolta differenziata.
- ∞ Nella preparazioni di alimenti per asporto è consentito unicamente l'utilizzo di sacchetti e confezioni di carta e cartone.
- ∞ Usare bicchieri di vetro e non di plastica nei bagni e nelle stanze degli ospiti.

RIFIUTI

CRITERI FACOLTATIVI

17. Predisporre una apposita area (tipo *isola ecologica*) per la raccolta differenziata dei rifiuti.
 18. Effettuare il compostaggio autonomo dei rifiuti organici.
-

DETERSIVI, DISINFETTANTI, PRODOTTI DI CARTA

CRITERI OBBLIGATORI

Disinfettanti

I disinfettanti devono essere utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge in materia di igiene.

Detersivi

Almeno il 50% in peso dei detersivi per il lavaggio a mano delle stoviglie e/o dei detersivi per le lavastoviglie e/o dei detersivi per bucato e/o dei prodotti generici per la pulizia utilizzati dalla struttura ricettiva deve essere munito del marchio comunitario di qualità ecologica o di altri marchi ecologici ISO tipo I nazionali o regionali (viene attribuito 1 punto per ciascuna delle quattro categorie di prodotti).

Formazione del personale riguardo all'uso di detersivi e disinfettanti

Il personale viene istruito a non utilizzare quantità di detersivi e disinfettanti superiori alle dosi indicate sull'imballaggio dei prodotti.

Prodotti di carta

Almeno il 50 % della carta igienica/tessuto carta e/o della carta da ufficio deve essere munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I nazionale o regionale

DETERSIVI, DISINFETTANTI, PRODOTTI DI CARTA

CRITERI FACOLTATIVI

Detersivi

19. Almeno l'80 % in peso dei detersivi per il lavaggio a mano delle stoviglie e/o dei detersivi per le lavastoviglie e/o dei detersivi per bucato e/o dei prodotti generici per la pulizia utilizzati dalla struttura ricettiva deve essere munito del marchio comunitario di qualità ecologica o di altri marchi ecologici ISO tipo I nazionali .
-

RISTORAZIONE & VENDITA PRODOTTI

CRITERI OBBLIGATORI

Menù

- ∞ Nella composizione del menù, devono essere utilizzati alimenti ed ingredienti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici.
- ∞ Non è ammesso alcun prodotto OGM o da essi derivati (ad esempio i lieviti), né prodotti sottoposti ad irraggiamento.
- ∞ Il menù dei pasti e delle colazioni deve essere caratterizzato da piatti tipici della Toscana e dall'uso prevalente dei prodotti e ricette di stagione.
- ∞ Nella lista dei vini serviti, devono essere presentati in modo ampio ed adeguato i vini locali o provenienti dalla Regione.
- ∞ L'acqua dovrà essere preferibilmente quella dell'acquedotto (filtrata con appositi sistemi di depurazione).
- ∞ È comunque ammesso l'utilizzo di acqua minerale naturale, a condizione che sia disponibile in contenitori di vetro, e che provenga da fonti ubicate nella regione dell'operatore o in regioni confinanti.
- ∞ Nel menù devono essere regolarmente inserite *proposte per vegetariani: menù vegetariano composto da primo, secondo e contorno oppure da un piatto unico*.
- ∞ Il menù giornaliero e/o settimanale, deve essere esposto e gli alimenti da agricoltura biologica devono essere opportunamente messi in evidenza.

RISTORAZIONE & VENDITA PRODOTTI

CRITERI FACOLTATIVI

Ricerca, studio e divulgazione della cultura alimentare locale

20. Effettuare un'attività di ricerca, studio e divulgazione della cultura alimentare locale, volte a svelare il legame territorio-prodotto, le radici storiche di un piatto o di una tradizione eno-gastronomica, le tecniche di produzione e le loro motivazioni, nonché a dare una risposta ai bisogni di conoscenza e di approfondimento del turista, magari arricchendo il menù con storie, leggende e curiosità sull'origine delle pietanze.

Corsi di degustazione finalizzati alla conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici

21. Organizzare in azienda dei corsi finalizzati alla conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici (degustazione vino, olio, etc.). Devono essere specificati i prodotti oggetto del corso di

degustazione, il periodo di svolgimento del corso, i locali dove si svolge, i docenti, i contenuti e le strutture del programma del corso.

Vendita diretta di prodotti freschi

22. L'azienda vende direttamente i propri prodotti freschi. Per tale attività è richiesta l'autorizzazione in base alle vigenti leggi regionali.

Vendita diretta di prodotti trasformati

23. L'azienda vende direttamente prodotti trasformati. Per tale attività è richiesta l'autorizzazione in base alle vigenti leggi regionali.

STRUTTURA E DOTAZIONI

CRITERI OBBLIGATORI

Nel Piano Territoriale Provinciale Generale (P.t.p.g.) tra gli obiettivi ed indirizzi per le aree agricole viene espressamente indicata l'attività agrituristica intesa come elemento di congiunzione tra l'attività economica, il paesaggio e la fruizione turistica.

Oltre a promuovere e sostenere nuove forme di turismo quali, appunto, l'agriturismo, il Piano Provinciale pone una particolare attenzione alla valorizzazione del paesaggio inteso come una combinazione tra gli elementi naturali ed il sistema agrario, in sintonia con il principio dello sviluppo sostenibile a cui il P.t.p.g. si ispira.

Gestione del verde ornamentale e ricreativo.

Poiché le specie vegetali si caratterizzano come elementi di miglioramento e riqualificazione ambientale con funzioni di filtro per l'inquinamento acustico ed atmosferico, il fabbricato deve essere dotato di adeguate aree di verde di pertinenza della struttura (min. 20-30%) per la realizzazione di giardini, piccoli parchi, siepi, ecc.

Nella progettazione di queste zone a verde vanno utilizzate specie autoctone in relazione alle caratteristiche di stagionalità della foliazione, densità e trasparenze della chioma, dimensioni, ecc.

Il verde di pertinenza deve essere mantenuto e gestito con tecniche appropriate e dove possibile, in conformità ai requisiti dell'agricoltura biologica.

Criteri per il restauro ed i risanamento conservativo.

E' necessario dedicare particolare attenzione all'integrazione tipologica ed architettonica dell'edificio nel contesto, alla qualità del rapporto con l'ambiente naturale, artificiale e storico, attraverso una ricerca storica sul manufatto ed un'accurata rilevazione dello stato di fatto e diagnosi del degrado.

In particolare si dovranno curare i rapporti con la specificità locali della cultura del costruire:

1 - Uso dei materiali tipici della zona e, comunque, della tradizione costruttiva locale.

- a) la scelta dei materiali da costruzione deve corrispondere a una disponibilità locale accompagnata dal divieto di introduzione di materiali e colori non in uso localmente;
- b) è previsto, perciò, l'uso di materiali quali il legno (per le strutture orizzontali), la pietra (per le strutture verticali) ed il laterizio (per le coperture: tegole in argilla cotta). L'utilizzo di tecniche moderne è limitato ai casi in cui il materiale tradizionale non garantisce la conservazione e/o il ripristino delle strutture fatiscenti;
- c) in particolare l'utilizzazione del legno può assumere sostanzialmente due valenze:
 - ∞ il reimpiego del legname preesistente (travi, elementi di copertura, ecc.) mediante opportuni trattamenti di consolidamento e restauro delle parti danneggiate;

- ∞ l'installazione di nuovi componenti in legno, sia strutturali che di finitura, nel rispetto dell'impianto originario o mediante soluzioni tecnologicamente e architettoniche innovative, ma che mantengono inalterate le caratteristiche originarie del fabbricato oggetto del recupero.

2_- Obbligo della conservazione delle forme originarie e dell'aspetto esterno anche in presenza di necessarie modifiche funzionali per l'adeguamento tecnologico (impianti elettrici e di riscaldamento, servizi igienici, ecc.)

- a) Lo studio degli adeguamenti tecnologici dovrà essere orientato alla ricerca di soluzioni compatibili con la salvaguardia anche di elementi minori, comunque significativi sotto il profilo storico-architettonico (pavimenti, particolari decorativi e artistici);
- b) Rispetto dell'individualità tipologica attraverso la salvaguardia delle cellule costruttive, dello schema aggregativo del complesso, della sequenza dei percorsi interni, delle forme, dei rapporti volumetrici;
- c) Rimozione degli elementi posticci e deturpanti, che alterano il carattere architettonico del manufatto (superfettazioni);
- d) Rispetto degli elementi tipici e tradizionali quali scale esterne, portici, archi, logge, finestre e imposte, pozzi, recinzioni, cancelli, ecc.;

Criteria per trasformazioni e ampliamenti.

Le trasformazioni e gli ampliamenti (limitati ai soli servizi igienici o per i locali adibiti a cucine, per la percentuale prevista dalla disciplina in materia) dovranno essere realizzati con caratteristiche costruttive, tipologiche e formali coerenti con la tradizione locale, anche attraverso la rivisitazione moderna delle tecniche costruttive del passato (per esempio, con la bioedilizia che prevede l'applicazione di tecniche edilizie in linea con gli obiettivi dello sviluppo sostenibile, privilegiando l'uso di materiali rinnovabili e la ricerca di soluzioni ecologiche nell'edilizia, costituendo una risposta allo stato di degradazione progressiva dell'ambiente antropizzato rurale

In generale:

- a) le murature dovranno essere costituite da materiali tradizionali della zona (pietra, mattoni, legno, ecc.), mentre l'uso del cemento dovrà essere limitato ai solai, mentre per le strutture portanti solo quando strettamente necessario;
- b) le tamponature e gli isolamenti dovranno essere previste soluzioni di isolamento termo-acustico, preferibilmente realizzate con l'uso di prodotti naturali (legno, sughero, terrapaglia, ecc.) oppure con altri materiali dopo una analisi progettuale bioclimatica, tendente a minimizzare i consumi energetici;
- c) per il sistema delle coperture: con manto di tegole laterizie, alla romana; è preferibile l'utilizzo di sistemi di isolamento ed aerazione dei tetti, che garantiscono un'adeguata coibentazione degli ambienti;
- d) i materiali di finitura (interni ed esterni) andranno scelti selezionando materiali e tecniche di posa in opera compatibili con la tradizione locale, con particolare attenzione alle valenze cromatiche. La compatibilità dovrà riguardare anche gli elementi secondari di arredo esterno quale recinzioni, pavimentazioni, architravi, cornici, stipiti, porte, finestre, ecc.;
- e) gli intonaci e le pitture dovranno essere preferibilmente realizzati con prodotti tradizionali e/o naturali (ad esempio a base di calce), così come gli infissi esterni dovranno essere preferibilmente dotati di scuri e persiane in legno massiccio.

STRUTTURA E DOTAZIONI

CRITERI FACOLTATIVI

Inquinamento acustico

- 24. Adottare siepi o schermi per l'assorbimento acustico esterno.
- 25. Invitare gli ospiti tramite cartelli a silenziare i telefoni cellulari negli spazi comuni.

Qualità dell'aria interna

- 26. Impiegare materiali naturali (vegetali, minerali, animali) e privi di sostanze dannose di origine petrolchimica e/o di riconosciuta tossicità per pitture e finiture.
- 27. Impiegare materiali naturali (vegetali, minerali, animali) e privi di sostanze dannose di origine petrolchimica e/o di riconosciuta tossicità per arredi e tessuti.

Ecobilancio dei materiali e dell'edificio

- 28. Utilizzare negli interventi edilizi nuovi e di recupero di materiali certificati o accompagnati da ecobilancio.

Tessuti e mobili usati

- 29. I mobili, i tessuti e altri materiali usati devono essere venduti o dati a enti di beneficenza o ad altre associazioni che li raccolgono e li ridistribuiscono.

Sistemi di pagamento non in contante.

- 30. Nella struttura devono essere presenti sistemi di pagamento automatico (bancomat o carte di credito).

Fax e/o Internet ad uso pubblico.

- 31. Predisporre un punto Internet e Fax all'interno della struttura a disposizione degli ospiti.

Bagno accessibile ai portatori di handicap.

- 32. Realizzare un bagno accessibile ai portatori di handicap conformemente alle normative vigenti, anche se tale intervento non è richiesto dalla normativa regionale sugli agriturismi.

SERVIZI TURISTICI

CRITERI OBBLIGATORI

Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale

L'azienda mette a disposizione degli ospiti nei locali comuni, materiale informativo turistico e culturale sul territorio circostante, ad esempio: pubblicazioni sui luoghi di interesse da visitare; pubblicazioni sui servizi turistici disponibili nella zona; elenco delle manifestazioni ed iniziative culturali del periodo nell'area; prodotti, botteghe e ristoranti tipici; manuali naturalistici per l'osservazione della natura; percorsi naturalistici, storici, culturali; etc.

Informazioni di utilità

La struttura deve esporre i numeri di telefono utili (pronto soccorso, farmacia, ospedale).

SERVIZI TURISTICI

CRITERI FACOLTATIVI

Percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato

33. 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, punti di osservazione birdwatching, etc...). Tale percorso deve avere lunghezza adeguata e deve comprendere un congruo numero e varietà di elementi naturali da osservare.

Area specializzata con esposizione di attrezzi connessi all'agricoltura con adeguata segnalazione e disponibilità a visite guidate

34. Allestimento di un'area in cui l'ospite può osservare le principali attrezzature agricole impiegate attualmente in azienda e, se disponibili, anche attrezzature utilizzate nel passato delle pratiche agricole. Per ciascun attrezzo deve essere approntata una tabella descrittiva con l'indicazione del tipo di attrezzo, utilizzazione, ecc... .

Organizzazione visite alle aree protette più vicine

35. Programmare delle visite guidate per gli ospiti, indicando i giorni e gli orari, nelle aree protette più vicine. Dovrà essere fornito anche il materiale informativo relativo alle aree.

Fornitura degli strumenti e dei mezzi per l'osservazione della fauna

36. Fornire degli strumenti e dei mezzi per l'osservazione della fauna anche in situazioni insolite ed eccezionali (binocoli, cannocchiali, capanni per l'osservazione di particolari fenomeni naturalistici) e di attrezzatura naturalistica quali guide di identificazione della flora e della fauna locali, registrazioni di canti degli uccelli, ecc... .

37. Installazione di nidi artificiali per uccelli insettivori o pipistrelli in misura di almeno 8 nidi/ha.

38. Allevamento di animali o specie vegetali a rischio di estinzione.

Convenzioni e collaborazioni con altri Enti

39. Stabilire rapporti di collaborazioni con altri Enti pubblici o privati per la gestione o l'erogazione di specifici servizi come: guide, accompagnatori o istruttori in possesso di idonea attestazione professionale; ecc... .

40. Sponsorizzare progetti di natura locale tesi al miglioramento o alla protezione dell'ambiente dell'area in cui la struttura si trova inserita.

41. Esporre immagini e posters che ritraggono le bellezze culturali e naturalistiche dell'area.

42. Favorire corsi di formazione del personale relativi al miglioramento dei servizi nell'ottica della qualità e/o alla conoscenza dei valori del territorio.

Accompagnamento

43. Disponibilità del gestore/proprietario della struttura ad accompagnare gli ospiti nella scoperta del territorio.

Conoscenza delle lingue

44. Il titolare, un familiare o altri impiegati direttamente nell'azienda agrituristica ha un attestato di conoscenza di almeno una lingua estera o sono di madre lingua o dimostra di avere una buona conoscenza di una lingua estera.

Qualifiche di interesse agriturismo documentabili

45. Il titolare, un familiare o altri impiegati direttamente nell'azienda agrituristica ha una o più delle seguenti qualifiche: guida ambientale, guida turistica, cuoco, enologo o sommelier, assaggiatore di olio.

Parco giochi per bambini

46. Realizzare un parco giochi per bambini comprendente almeno 3 giochi (scivolo, altalena verticale o orizzontale, etc...) funzionanti ed a norma UNI.

Accoglienza animali

47. La struttura deve poter accettare allestendo delle aree dedicate gli animali a seguito degli ospiti.

Percorso sportivo attrezzato

48. Realizzazione all'interno della azienda di percorsi attrezzati con idonee e semplici strutture ginniche con tabelle che esplicano le modalità di utilizzazione (tipo Percorso Vita).

Maneggio

49. L'azienda deve avere un maneggio per l'addestramento alle attività equestri. Questa struttura deve essere recintata con legno, mentre il sedime di fondo deve essere realizzato con sabbia o in erba e se scoperto munito di adeguato drenaggio. Se l'azienda non può disporre di un maneggio proprio, può stipulare una convenzione con i maneggi presenti nella zona al fine di poter garantire questo servizio.

Passeggiate a cavallo

50. Organizzare passeggiate a cavallo. Le passeggiate devono essere di almeno 3 ore, organizzate per gruppi o per singolo ospite e devono prevedere la presenza di una guida. Il proprietario deve promuovere ed organizzare almeno 5 passeggiate all'anno oltre a quelle espressamente richieste dagli ospiti.

Trekking a cavallo

51. Organizzare trekking a cavallo. I trekking prevedono una durata di almeno 24 ore con pernottamento; possono essere organizzate per gruppi o per singolo ospite e devono prevedere la presenza di una guida. L'imprenditore deve promuovere ed organizzare almeno 1 trekking all'anno oltre a quelli espressamente richiesti dagli ospiti.

Trekking e/o passeggiate a piedi e in bicicletta

52. Con le stesse caratteristiche (tempo e n° di attività) delle passeggiate e trekking a cavallo, la struttura deve organizzare anche passeggiate e trekking a piedi e/o in bicicletta.

Attività in barca

53. Organizzare attività di scoperta ed osservazione in barca lungo fiumi, laghi o lagune per gruppi o per singolo ospite. Tali attività devono prevedere la presenza di una guida.

TRASPORTI E VIABILITÀ

CRITERI OBBLIGATORI

∞ All'interno della struttura devono essere presenti per i clienti informazioni sui servizi di trasporto pubblico presenti sul territorio e gli orari dei mezzi pubblici.

- ∞ Al momento della prenotazione o sugli opuscoli pubblicitari, informare i futuri clienti sulle possibilità di arrivare nella località turistica coi mezzi pubblici.
- ∞ Non utilizzare asfalto o materiali impermeabili per pavimentare i percorsi di viabilità interna e il parcheggio. È invece opportuno utilizzare pietrisco e ghiaia.
- ∞ Evitare l'uso del sale antighiaccio anche nel periodo freddo.

TRASPORTI E VIABILITÀ

CRITERI FACOLTATIVI

Ombreggiamento delle aree di sosta

54. Ombreggiare le aree di sosta con alberature a foglia caduca che mascherano la presenza delle autovetture e le proteggono dal surriscaldamento estivo.

Disponibilità di Biciclette per gli ospiti

55. L'azienda deve rendere disponibili per gli ospiti biciclette e/o mountain bike in numero non inferiore ad 1/3 del numero massimo degli ospiti. Devono essere previste le rastrelliere e/o un posto riparato in cui parcheggiare le biciclette. In azienda deve essere disponibile tutto il materiale necessario per eventuali e semplici riparazioni.

Organizzazione di un servizio di trasferimento da e per l'agriturismo

56. Organizzare il transfert per i clienti che arrivano nella località con mezzi pubblici.

Per una più veloce individuazione del criterio facoltativo scelto, barrare la casella accanto al numero corrispondente ed allegare la scheda ai documenti necessari per l'istruttoria :

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> 01 | <input type="checkbox"/> 30 |
| <input type="checkbox"/> 02 | <input type="checkbox"/> 31 |
| <input type="checkbox"/> 03 | <input type="checkbox"/> 32 |
| <input type="checkbox"/> 04 | <input type="checkbox"/> 33 |
| <input type="checkbox"/> 05 | <input type="checkbox"/> 34 |
| <input type="checkbox"/> 06 | <input type="checkbox"/> 35 |
| <input type="checkbox"/> 07 | <input type="checkbox"/> 36 |
| <input type="checkbox"/> 08 | <input type="checkbox"/> 37 |
| <input type="checkbox"/> 09 | <input type="checkbox"/> 38 |
| <input type="checkbox"/> 10 | <input type="checkbox"/> 39 |
| <input type="checkbox"/> 11 | <input type="checkbox"/> 40 |
| <input type="checkbox"/> 12 | <input type="checkbox"/> 41 |
| <input type="checkbox"/> 13 | <input type="checkbox"/> 42 |
| <input type="checkbox"/> 14 | <input type="checkbox"/> 43 |
| <input type="checkbox"/> 15 | <input type="checkbox"/> 44 |
| <input type="checkbox"/> 16 | <input type="checkbox"/> 45 |
| <input type="checkbox"/> 17 | <input type="checkbox"/> 46 |
| <input type="checkbox"/> 18 | <input type="checkbox"/> 47 |
| <input type="checkbox"/> 19 | <input type="checkbox"/> 48 |
| <input type="checkbox"/> 20 | <input type="checkbox"/> 49 |
| <input type="checkbox"/> 21 | <input type="checkbox"/> 50 |
| <input type="checkbox"/> 22 | <input type="checkbox"/> 51 |
| <input type="checkbox"/> 23 | <input type="checkbox"/> 52 |
| <input type="checkbox"/> 24 | <input type="checkbox"/> 53 |
| <input type="checkbox"/> 25 | <input type="checkbox"/> 54 |
| <input type="checkbox"/> 26 | <input type="checkbox"/> 55 |
| <input type="checkbox"/> 27 | <input type="checkbox"/> 56 |
| <input type="checkbox"/> 28 | |
| <input type="checkbox"/> 29 | |