

**DICHIARAZIONE CONCERNENTE L' AUTOVALUTAZIONE  
DELL' IMPRESA AGRITURISTICA**

(art. 13 della L.P. n. 10/2001 e art. 33 del relativo regolamento d' esecuzione)

**Spett.le Comune di \_\_\_\_\_**

Il sottoscritto (Cognome) \_\_\_\_\_ (Nome) \_\_\_\_\_, in qualità di:  
titolare  legale rappresentante  della \_\_\_\_\_ struttura \_\_\_\_\_ agrituristica \_\_\_\_\_ sita \_\_\_\_\_ in  
Via/loc. \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_, denominata \_\_\_\_\_,  
in possesso dell' autorizzazione agrituristica n° \_\_\_\_\_ di data \_\_\_\_\_, rilasciata:  
dal Comune  dalla Provincia Autonoma di Trento

**dichiara**

ai fini dell' attribuzione della classificazione agrituristica ai sensi dell' art. 13 della L.P. n. 10/2001 e art. 33 del relativo regolamento d' esecuzione, che il punteggio ottenuto nell' autovalutazione della struttura agrituristica sopramenzionata, è il seguente:

**TABELLA 1 –Requisiti strutturali e di servizio**

La presente tabella tiene conto dei requisiti strutturali e della qualità dei servizi generali a disposizione degli ospiti, con particolare riguardo alla funzionalità, alla confortevolezza delle strutture e alla qualità dei servizi essenziali.

	<b>Parametri</b>	<b>Punti</b>
Esterno edifici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Edificio di particolare pregio storico o architettonico (1) ..... <input type="checkbox"/> 3</li> <li>• Particolarità costruttive legate alla tradizione locale (2) ..... <input type="checkbox"/> 2</li> <li>• Illuminazione esterna (3) ..... <input type="checkbox"/> 1</li> <li>• Punto grill e/o forno per cucinare all'aperto e connesso spazio attrezzato per la consumazione dei pasti all'aperto ..... <input type="checkbox"/> 2</li> <li>• Spazio aperto arredato con tavolo e sedie in zona ombrosa 4) ..... <input type="checkbox"/> 1</li> <li>• Segnaletica per la viabilità interna all'azienda agricola (5) ..... <input type="checkbox"/> 1</li> </ul>	
Interno edifici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso di materiali da opera (pietre, legname, ecc.) locali ..... <input type="checkbox"/> 3</li> <li>• Sala per la colazione/ristorazione distinta dalla sala ricreativa ..... <input type="checkbox"/> 2</li> <li>• Telefono in ogni camera ..... <input type="checkbox"/> 1</li> <li>• Locale lavanderia e stireria attrezzato (6) ..... <input type="checkbox"/> 1</li> <li>• Segnaletica interna all'edificio inerente i principali servizi (7) ..... <input type="checkbox"/> 1</li> </ul>	
Riscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autonomo in ogni camera e/o appartamento ..... <input type="checkbox"/> 3</li> <li>• Autonomo per almeno il 50% dei posti letto autorizzati ..... <input type="checkbox"/> 2</li> <li>• Presenza di stufe a legna negli spazi comuni ..... <input type="checkbox"/> 2</li> </ul>	
Barriere architettoniche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Completa accessibilità (8) ..... <input type="checkbox"/> 3</li> <li>• Dotato di minimi sistemi di adattamento (9) ..... <input type="checkbox"/> 1</li> </ul>	
Arredamento interno e materiali d'uso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tessuti d'arredamento in fibra naturale (cotone, lino, ecc.) e di pregio (10)..... <input type="checkbox"/> 3</li> <li>• Arredamento tradizionale, tipico locale ..... <input type="checkbox"/> 2</li> <li>• Biancheria da camera e da bagno in fibra naturale e di pregio (10) ..... <input type="checkbox"/> 2</li> <li>• Posate e stoviglie in materiale non plastico ..... <input type="checkbox"/> 1</li> </ul>	
Servizi igienici per gli ospiti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 bagno per ogni camera ..... <input type="checkbox"/> 2</li> <li>• 1 bagno ogni 4 ospiti ..... <input type="checkbox"/> 1</li> <li>• Tutti i bagni finestrati ..... <input type="checkbox"/> 2</li> </ul>	
Servizi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pulizia e riassetto camere quotidiano ..... <input type="checkbox"/> 3</li> <li>• pulizia e riassetto camere 2 volte a settimana ..... <input type="checkbox"/> 2</li> <li>• pernottamento con mezza pensione o pensione completa ..... <input type="checkbox"/> 3</li> <li>• pernottamento e prima colazione ..... <input type="checkbox"/> 2</li> <li>• menù con almeno 3 piatti caratteristici della cucina tipica trentina ..... <input type="checkbox"/> 2</li> </ul>	
<b>TOTALE</b>		

**TABELLA 2 – Contesto produttivo e naturalistico**

La presente tabella tiene conto dei requisiti relativi al contesto produttivo e naturalistico, con particolare riguardo all'indirizzo culturale e di allevamento, alle attività di lavorazione di prodotti aziendali, alla qualificazione professionale degli operatori nonché a elementi di valutazione dell'ambiente quali inquinamento, rumorosità, fruibilità, aspetti paesaggistici.

<b>Contesto produttivo</b>	<b>Parametri</b>	<b>Punti</b>
Ecocompatibilità	• Tutta l'azienda è certificata biologica o in conversione ai sensi del Reg. CE 2092/91 (11) ...	<input type="checkbox"/> 4
	• Adesione a protocolli di autodisciplina per la produzione integrata (12).....	<input type="checkbox"/> 2
	• Utilizzo di pannelli solari o di impianto di riscaldamento con fonti energetiche rinnovabili .....	<input type="checkbox"/> 2
	• Esclusione di prodotti "usa e getta" o "porzionati" all'origine (confezioni monouso, monodose, ecc) (13) ....	<input type="checkbox"/> 2
Indirizzo culturale e di allevamento	• Presenza di almeno 2 colture (arbustive, arboree o erbacee) e di 1 allevamento di una certa rilevanza quali-quantitativa (14) .....	<input type="checkbox"/> 3
	• Presenza di almeno 2 colture (arbustive, arboree o erbacee) o di 2 allevamenti di una certa rilevanza quali-quantitativa (14) .....	<input type="checkbox"/> 2
	• Allevamenti caratteristici del territorio (15) .....	<input type="checkbox"/> 2
	• Coltivazioni a D.O.C., D.O.C.G.; prodotti a D.O.P. o I.G.P. o comunque tradizionali provinciali (16) (17).....	<input type="checkbox"/> 2
Trasformazione dei prodotti aziendali	• Lavorazione in azienda di prodotti agroalimentari destinati alla vendita diretta, alla degustazione e alla somministrazione, ottenuti prevalentemente da materie prime di produzione aziendale:	<input type="checkbox"/> 5
	• Lavorazione esterna dei prodotti sopra citati ottenuti prevalentemente da materie prime di produzione aziendale .....	<input type="checkbox"/> 1
Vendita diretta di prodotto aziendale	• Vendita diretta di prodotti trasformati, confezionati ed etichettati nelle strutture aziendali ....	<input type="checkbox"/> 4
	• Vendita diretta di prodotti non trasformati .....	<input type="checkbox"/> 2
	• Vendita diretta di prodotti trasformati e confezionati fuori azienda ottenuti da materie prime di produzione aziendale .....	<input type="checkbox"/> 2
Qualifiche professionali del titolare, del preposto, dei familiari o dei dipendenti (documentabili): la medesima qualifica può essere fatta valere 1 sola volta	• Enotecnico, enologo, perito agrario, agrotecnico	<input type="checkbox"/> 4
	• Casaro.....	<input type="checkbox"/> 3
	• Cuoco o operatore d'albergo.....	<input type="checkbox"/> 3
	• Guida ambientale.....	<input type="checkbox"/> 1
	• Guida alpina, maestro di alpinismo, maestro di sci (L.P. 23 agosto 1993, n.20).....	<input type="checkbox"/> 1
	• Guida turistica (L.P. 14 febbraio 1992, n.12). .....	<input type="checkbox"/> 1
	• Assistente di turismo equestre (L.P. 14 febbraio 1992, n.12) .....	<input type="checkbox"/> 1
	• Conoscenza di almeno un'altra lingua dell'UE parlata o scritta .....	<input type="checkbox"/> 1
	• Micologo.....	<input type="checkbox"/> 2
	• Erborista.....	<input type="checkbox"/> 4
• Perito agrario, agrotecnico, laureato in scienze agrarie o delle produzioni animali o delle produzioni alimentari, in scienze forestali, in veterinaria.....	<input type="checkbox"/> 4	
<b>Contesto naturalistico</b>	<b>Parametri</b>	<b>Punti</b>
Paesaggio	• Significativa presenza di siepi, staccionate, muri a secco corsi d'acqua, laghetti, boschi, punti panoramici .....	<input type="checkbox"/> 3
	• Presenza modesta degli elementi sopra descritti .....	<input type="checkbox"/> 1
Rumorosità e inquinamento	• Assenza di fonti di rumore (da strade, attività industriali o artigianali, ecc.) e di inquinamento atmosferico (18).....	<input type="checkbox"/> 3
	• Dotazione di sistemi antirumore e scarsa presenza di fonti inquinanti (da smog, da traffico, da fabbriche) .....	<input type="checkbox"/> 1

Natura e spazi verdi fruibili	• Inserimento dell'azienda in un'area protetta (19) .....	<input type="checkbox"/> 3
	• Esistenza di aree protette a meno di 1 km distanza (19).....	<input type="checkbox"/> 2
	• Presenza nell'azienda di vegetazione spontanea, di prati fruibili, di sentieri o mulattiere percorribili (20) .....	<input type="checkbox"/> 2
<b>TOTALE</b>		

### TABELLA 3 – Contesto ricreativo

La presente tabella tiene conto dei requisiti relativi al contesto ricreativo, culturale e sportivo con particolare riguardo alle attività esercitabili presso la struttura agrituristica o esercitabili entro la distanza indicata nella tabella stessa con una tolleranza del 20%.

	Parametri	Punti
Servizi generici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disponibilità di materiale informativo turistico e culturale .....</li> <li>• servizio di prenotazione per attività sportive, ricreative e culturali locali .....</li> <li>• organizzazione di visite guidate alle attività aziendali .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 1
Servizi particolari	<ul style="list-style-type: none"> <li>• presenza di un punto sosta attrezzato per escursionismo e trekking a cavallo .....</li> <li>• presenza di piccole sale espositive di macchine, attrezzi e strutture legate all'attività agricola tradizionale .....</li> <li>• partecipazione ad una strada del vino o dei sapori riconosciuta in base alla normativa vigente .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1
Trekking	<ul style="list-style-type: none"> <li>• passeggiate o trekking con cavalli allevati nell'agritur .....</li> <li>• trekking in bicicletta e/o mountain bike .....</li> <li>• trekking a piedi o passeggiate .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 2
Attrezzature per attività sportiva all'aperto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• piscina (min.40 mq) o campo da tennis .....</li> <li>• campo da bocce .....</li> <li>• campo da basket o pallavolo o calcetto .....</li> <li>• campo attrezzato per il tiro con l'arco .....</li> <li>• biciclette e/o rampichini e relative protezioni di sicurezza (almeno 1 mezzo ogni 4 ospiti) ...</li> <li>• Canoe, barche, mosconi, e affini (almeno 1) .....</li> <li>• Tavolo da ping-pong .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 1
Pesca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• in strutture dell'impresa .....</li> <li>• in acque esterne e a meno di 5 km dall'agritur.....</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1
Sala incontro (min. 20 ospiti)	nei locali dell'azienda agrituristica .....	<input type="checkbox"/> 1
Attività culturali o didattiche con personale proprio	• corsi di cucina trentina, corso di degustazione, corso di artigianato tipico, ecc.....	<input type="checkbox"/> 2
Altre attività (descriverla)	(negli spazi e nei locali dell'azienda agrituristica): _____	<input type="checkbox"/> 2
<b>TOTALE</b>		

\_\_\_\_\_  
Luogo e data

\_\_\_\_\_  
Firma dell'interessato

## NOTE PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE

- 1) Sono tali i masi storici, le ville antiche, gli edifici di rilevanza storica documentabile.
- 2) Sono considerati tali i tetti in scandole, i ponti sospesi, i ballatoi...
- 3) Si intende l'illuminazione degli accessi e/o dei vialetti con sistemi propri.
- 4) E' diverso dal punto precedente in quanto non prevede punto grill per la cottura.
- 5) Si intende la messa in opera stabile di cartelli direzionali, di mappe, descrizione di luoghi, piante, ecc...
- 6) Va considerato solo il locale lavanderia e stireria attrezzato fruibile direttamente da parte degli ospiti.
- 7) La segnaletica interna è costituita dalle targhette per camere, sala pranzo, bagni, sala lettura, cucina, biblioteca, ecc...
- 8) Per accessibilità si intende la possibilità anche per le persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale di raggiungere l'edificio e le sue singole unità immobiliari e ambientali, di entrarvi agevolmente e di fruirne spazi e attrezzature in condizioni di adeguata sicurezza e autonomia.
- 9) Per sistemi di adattamento si intende l'adozione di modifiche allo spazio costruito a costi limitati, allo scopo di renderlo completamente ed agevolmente fruibile anche da parte di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale.
- 10) Sono considerati di pregio i tessuti d'arredamento e la biancheria (tende, tovaglie, tovaglioli, lenzuola, asciugamani, ecc.), di qualità superiore e in perfetto stato.
- 11) E' tale l'azienda che sull'intera superficie aziendale e negli allevamenti in conduzione svolge attività produttiva biologica nel rispetto del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari, e successive modificazioni ed integrazioni. L'operatore deve pertanto risultare iscritto nell'elenco provinciale degli operatori dell'agricoltura biologica, nella sezione "aziende biologiche" o in "conversione biologica".
- 12) Si tratta dell'adesione ai protocolli di autodisciplina per la produzione integrata concordati tra i Produttori, le Organizzazioni e gli Enti operanti nei rispettivi settori, annualmente sottoscritti per i settori frutticolo, vitivinicolo, foraggiero-zootecnico e lattiero caseario, orticolo e delle colture minori, ittico e della grappa.
- 13) Sono tali, ad es. le confezioni monodose di burro, di confettura, di succhi di frutta, ecc.
- 14) Ai fini della presente classificazione si considerano rilevanti: colture arboree (frutteto) o arbustive (vite, kiwi, ecc.) specializzate di almeno 10.000 m ciascuna; colture erbacee (orticola, piccoli frutti, mais, ecc.) specializzate in pieno campo di almeno 5000 m ciascuna; colture in serra riscaldata di almeno 1000 m; un'allevamento di almeno 5 UBA. Per il calcolo delle UBA si utilizzano i seguenti coefficienti di conversione: Numero di capi allevati in unità di bestiame adulto (UBA) calcolati per cicli di un anno. Per il calcolo delle UBA si utilizzano i seguenti coefficienti di conversione, considerati su un ciclo annuale:

Bovini > 2 anni	1	Ovini e caprini (per 10 capi)	1,50
Bovini tra 6 mesi e 2 anni	0,60	Conigli (per 100 capi)	1,20
Equini > 6 mesi	1	Galline ovaiole (per 100 capi)	1,30
Suini da ingrasso	0,40	Galline da riproduzione (per 100 capi)	1,50
Scrofe	0,50	Polli da carne	0,80

- 15) Sono tali gli allevamenti di animali quali i bovini di razza Rendena, grigio Alpina, il cavallo Norico e da tiro pesante (TPR), la capra bionda dell'Adamello ecc..
- 16) Sono vigneti a D.O.C. quelli iscritti all'Albo delle D.O.C. della C.C.I.A.A..
- 17) Sono produzioni a marchio D.O.P. e I.G.P. quelle riconosciute ai sensi del Regolamento n. 2081/92 e successive modificazioni ed integrazioni relativo alla protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari. Sono prodotti agroalimentari tradizionali quelli riconosciuti in base al decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e inseriti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.
- 18) Sono considerabili esenti da rumorosità e fonti di inquinamento atmosferico, le strutture agrituristiche isolate, i masi e le malghe lontane da centri abitati, strade, autostrade, ferrovie, discoteche, fabbriche, ecc.
- 19) Per aree protette si intendono le Aree a parco e biotopo, così come individuate dalla vigente normativa provinciale.
- 20) Ai fini della presente classificazione per "presenza di spazi verdi fruibili" nell'azienda agricola si intende la disponibilità di aree fruibili dagli ospiti, caratterizzate da vegetazione spontanea, da prati, boschi, sentieri o mulattiere percorribili.