

PARTE I

Criteri 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).

PARTE III

Rappresentazione grafica e caratteristiche del logo "spiga" e della targa identificativa

1. Rappresentazione grafica della cornice esterna

I simboli sotto specificati ai paragrafi 2, 3, 4 e 5 sono posti all'interno di una cornice che ha le seguenti caratteristiche:

Forma: ovale

Riferimento colore bordo:

- ovale verde esterno quadricromia 79 ciano 87 giallo 56 nero
- ovale arancio interno quadricromia 27 magenta 100 giallo

2. Logo "spiga"

Positivo



Negativo



Riferimenti colore

Pantone: 130 C

Quadricromia:

C: 0.0 M: 27,5

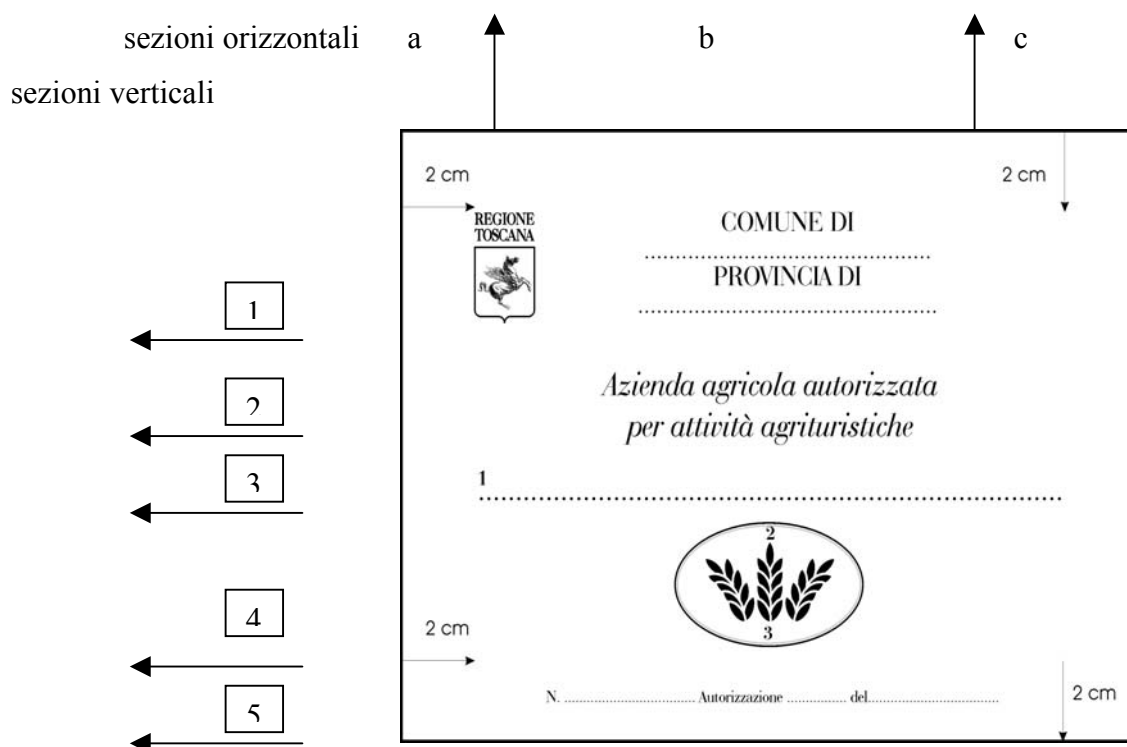
Y: 100.0 K: 0.0

Posizione: centrale all'interno della cornice ovale

Esempio assemblamento:



3. Rappresentazione grafica della targa identificativa



Nota 1: denominazione azienda

Nota 2: eventuale inserimento del logo relativo alle ulteriori indicazioni

Nota 3: eventuale inserimento del logo relativo alle ulteriori indicazioni

Materiale: ottone

Carattere: Bauer Bodoni A/B vari corpi

Colore scritte: nero

Logo Regione Toscana: scudo contorno nero, scritte nere, pegaso nero

Dimensioni: cm 20 x cm 15

Sezioni orizzontali:

Misura sezione a cm 4

Misura sezione b cm 12

Misura sezione c cm 4

Sezioni verticali:

Misura sezione 1 cm 4

Misura sezione 2 cm 3,5

Misura sezione 3 cm 3

Misura sezione 4 cm 2,5

Misura sezione 5 cm 2