

**DICHIARAZIONE di ATTRIBUZIONE della CLASSIFICAZIONE  
in ADESIONE al DISCIPLINARE di CLASSIFICAZIONE delle  
AZIENDE AGRITURISTICHE in REGIONE ABRUZZO**

*Legge 20 febbraio 2006, n. 96  
Legge Regionale n. 38 del 31 Luglio 2012  
Decreto ministeriale n. 1720 del 13 febbraio 2013*

Al Comune di  
EMAIL PEC:

Al Servizio Territoriale per l'Agricoltura  
di  
Via:  
Città:  
CAP

EMAIL PEC:

Il sottoscritto, in qualità di dell'azienda agrituristica ai sensi della L.R. n. 38/2012, consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazioni mendaci e di falsità in atti, così come stabilito dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, nonché di quanto previsto dall'art.75 del medesimo D.P.R. 445/2000, fornisce le informazioni e le dichiarazioni riportate di seguito:

CUAA EMAIL PEC:

Cognome e Nome /Ragione Sociale

Rappresentante Legale (Cognome e Nome) Codice Fiscale:

Nato a: Prov. il

Indirizzo richiedente:

Comune: Prov.

Via:

Tel.: E-Mail/PEC:

Sede legale in:

Comune: Prov.

Via:

Ubicazione azienda (solo se diversa dal domicilio o dalla sede legale):

Comune: Prov.

Via:

Ubicazione agriturismo (solo se diversa dall'azienda):

Comune: Prov.

Via:

- L'azienda agrituristica di cui trattasi svolge la propria attività a seguito di abilitazione all'Esercizio dell'Attività Agrituristica, ai sensi dell'Art. 5 della Legge Regionale n. 38 del 31 Luglio 2012 e/o delle precedenti leggi regionali di settore, rilasciata dal Servizio Territoriale per l'Agricoltura di \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ prot. n. \_\_\_\_\_, con cui è stata abilitata a svolgere le seguenti attività agrituristiche:

Alloggio agrituristico:

- Posti letto n. \_\_\_\_\_
- Posti letto n. \_\_\_\_\_ con colazione
- Posti letto n. \_\_\_\_\_ con ristorazione

Alloggio familiare:

- Posti letto n. \_\_\_\_\_
- Posti letto n. \_\_\_\_\_ con colazione
- Posti letto n. \_\_\_\_\_ con ristorazione

Ristoro agrituristico: n. posti \_\_\_\_\_

Agricampeggio per piazzole n. \_\_\_\_\_

Agricampeggio con ristoro per piazzole n. \_\_\_\_\_

Degustazione prodotti aziendali

SERVIZI INTEGRATIVI E ACCESSORI DELLE ATTIVITÀ DI OSPITALITÀ E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Vendita prodotti agricoli

Trasformazione prodotti agricoli aziendali

Pesca sportiva

Piscina

Attività sportive

Attività ricreative culturali

Attività operatore ambientale e culturale.

- L'azienda agrituristica medesima, inoltre, ha presentato la SCIA per l'avvio delle attività agrituristiche al Comune di \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ e/o risulta iscritta nel vigente ELENCO REGIONALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI di cui alla legge regionale n. 38 del 31/07/2012.
- Nelle tabelle che seguono dalla numero 1. alla numero 9. si dichiarano i punteggi ed i requisiti speciali attribuiti dal sottoscritto all'azienda medesima in applicazione della specifica "DISCIPLINA della CLASSIFICAZIONE delle AZIENDE AGRITURISTICHE in REGIONE ABRUZZO", approvata dalla Giunta Regionale d'Abruzzo con propria deliberazione n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ :

<b>TABELLA 1. – REQUISITI RIFERITI A CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO</b>					
<b>N.</b>	<b>Requisito</b>	<b>Punteggio</b>	<b>Requisito Speciale</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Requisito Speciale Attribuito</b>
1.1	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha. o in borghi rurali di pregio.	3			
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc).	3	●		
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2			
1.4	Insedimenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda.	3	●		
1.5	Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico-culturale.	0,5			
1.6	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico.	2			
1.7	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0,5			
1.8	In azienda è presente un Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti eolici e solari che occupano una superficie di oltre 2000 mq.	0,5			
1.9	L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.	0,5			
<b>Totale Sezione</b>		<b>15</b>	<b>2</b>		

<b>TABELLA 2. REQUISITI RIFERITI AD ACCOGLIENZA E GESTIONE</b>					
<b>N.</b>	<b>Requisito</b>	<b>Punteggio</b>	<b>Requisito Speciale</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Requisito Speciale Attribuito</b>
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2			
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.	2	●		
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	●		

2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1			
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			
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1			
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura).	1			
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.	3	●		
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2	●		
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	●		
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	●		
2.12	Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei	1			

	singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).				
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito.	1	●		
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza. rilasciata da ente pubblico o equivalente.	1			
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo.	1	●		
<b>Totale Sezione</b>		<b>23</b>	<b>8</b>		

<b>TABELLA 3. REQUISITI RIFERITI A SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI</b>					
<b>N.</b>	<b>Requisito</b>	<b>Punteggio</b>	<b>Requisito Speciale</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Requisito Speciale Attribuito</b>
3.1	Almeno metà degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1			
3.2	Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1			
3.3	E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi.	2	●		
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.	5	● (* )		
3.5	Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1	●		
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1			
3.7	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detergenti per la persona.	1	●		
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1			
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1			
3.10	L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2	●		
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3	●		

3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3	●		
<b>Totale Sezione</b>		<b>22</b>	<b>7</b>		

Nota: (\*) Requisito speciale indispensabile per l'accesso in III, IV e V classe

<b>TABELLA 4. REQUISITI RIFERITI A SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO</b>					
<b>n.</b>	<b>Requisito</b>	<b>Punteggio</b>	<b>Requisito Speciale</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Requisito Speciale Attribuito</b>
4.1	Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	4	●		
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	●		
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore agli 80 metri quadrati.	3	●		
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso.	1			
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1			
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1			
4.7	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2	●		
4.8	Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 10 ospiti.	2	●		
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa ogni 10 ospiti.	1	●		
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 10 ospiti.	1			
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 10 ospiti.	1			
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 15 ospiti.	1			
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1			
4.14	E' disponibile almeno una presa d'acqua ogni due piazzole.				
4.15	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	●		
<b>Totale Sezione</b>		<b>24</b>	<b>7</b>		

Nota: La compilazione di questa sezione tematica non è prevista in caso di area-campeggio con meno di 3 piazzole o di semplice offerta di area di sosta non attrezzata, purché descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico

<b>TABELLA 5. REQUISITI RIFERITI A SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE</b>					
<b>n.</b>	<b>Requisito</b>	<b>Punteggio</b>	<b>Requisito Speciale</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Requisito Speciale Attribuito</b>
5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone.	2	●		
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	●		
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2			
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria.	1			
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria.	1			
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1			
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1			
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1			
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1			
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1			
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	●		
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2	●		
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci.	2	●		
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani.	2			
5.15	L'azienda prepara menù interamente biologici.	1			
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2			
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2	●		
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2			
<b>Totale Sezione</b>		<b>28</b>	<b>6</b>		

<b>TABELLA 6. REQUISITI RIFERITI A SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE</b>					
<b>n.</b>	<b>Requisito</b>	<b>Punteggio</b>	<b>Requisito Speciale</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Requisito Speciale Attribuito</b>
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	●		
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			
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.6 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	1			
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	●		
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2			
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	2			
6.7	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	●		
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2	●		
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria	0,5			
6.10	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			
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	2			
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale.	1			
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1			
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	1			
6.15	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	1	●		



	guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).				
<b>Totale Sezione</b>		<b>22</b>	<b>5</b>		

<b>TABELLA 7. REQUISITI RIFERITI AD ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA</b>					
<b>n.</b>	<b>Requisito</b>	<b>Punteggio</b>	<b>Requisito Speciale</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Requisito Speciale Attribuito</b>
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1	●		
7.2	L'azienda è certificata biologica.	2	●		
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1			
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1			
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).	1			
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1			
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	2			
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2			
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2			
7.10	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.).	1			
7.11	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2			
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	1			
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	2			
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	●		
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2			
7.16	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).	3			
7.17	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	●		

7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1	●		
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>27</b>	<b>5</b>		

Nella tabella riepilogativa che segue vanno inserite le sommatorie dei punteggi totali e dei requisiti speciali attribuiti in ciascuna sezione tematica, raggruppati come indicato nella tabella medesima.

Per poter accedere alla classificazione deve essere obbligatoriamente effettuata l'attività di alloggio, in locali al chiuso e/o in agriturismo; quindi, devono necessariamente essere posseduti oltre i requisiti minimi generali, anche quelli minimi di cui alla sezione 3. "Alloggio" e/o 4. "Campeggio".

<b>TABELLA 8. RIEPILOGO dei PUNTEGGI ATTRIBUITI RAGGRUPPATI per SEZIONI TEMATICHE</b>		
<b>Requisiti per Sezioni tematiche</b>	<b>Totale Punteggi attribuiti</b>	<b>Totale Requisiti Speciali attribuiti</b>
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)		
Alloggio (sezione 3, se effettuato)		
Campeggio (sezione 4, se effettuato)		
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)		
Si possiede il Requisito speciale 3.4 <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		

Di seguito vengono riportate le tabelle esplicative dei punteggi minimi e dei requisiti speciali che devono essere raggiunti per ogni raggruppamento di sezioni tematiche al fine dell'assegnazione dell'azienda agrituristica a ciascuna delle categorie di classificazione.

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

#### **Categoria 2 GIRASOLI : punteggi minimi per sezione tematica**

<b>Requisiti per Sezioni tematiche</b>	<b>Punteggi minimi</b>
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 GIRASOLI: punteggi minimi per sezione tematica**

<b>Requisiti per Sezioni tematiche</b>	<b>Punteggi minimi</b>
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 3.4	

#### **Categoria 4 GIRASOLI : punteggi minimi per sezione tematica**

<b>Requisiti per Sezioni tematiche</b>	<b>Punteggi minimi</b>	<b>Nr. Min. Requisiti Spec.</b>
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 3.4		

**Categoria 5 GIRASOLI : punteggi minimi per sezione tematica**

<b>Requisiti per Sezioni tematiche</b>	<b>Punteggi minimi</b>	<b>Nr. Min. Requisiti Spec.</b>
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 3.4		

Dal confronto fra i punteggi riportati in TABELLA 8. attribuiti all'azienda agrituristica denominata e le TABELLE dalla numero 1. alla numero 7. esplicative dei punteggi minimi e del numero minimo di requisiti speciali che devono essere raggiunti per ogni raggruppamento di sezioni tematiche al fine dell'assegnazione a ciascuna delle categorie di classificazione, si attribuisce all'azienda medesima la categoria GIRASOLI, come si evince dalla successiva TABELLA 9 di raffronto fra punti attribuiti e minimo per categoria.

<b>TABELLA 9. RAFFRONTO DEI PUNTEGGI E REQUISITI ATTRIBUITI RAGGRUPPATI PER SEZIONI TEMATICHE CON I PUNTEGGI ED I REQUISITI MINIMI PER L'ACCESSO ALLA CATEGORIA ..... GIRASOLI</b>				
<b>Requisiti per Sezioni tematiche</b>	<b>Totale Punteggi attribuiti</b>	<b>Totale Punteggi minimi per la categoria ..... GIRASOLI</b>	<b>Totale Requisiti Speciali attribuiti</b>	<b>Totale Requisiti Speciali minimi per la categoria ..... GIRASOLI</b>
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)				
Alloggio (sezione 3, se effettuato)				
Campeggio (sezione 4, se effettuato)				
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)				
<i>Si possiede il Requisito speciale 3.4 (obbligatorio per le categorie 3 - 4 - 5 )</i> <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				

In conclusione, il sottoscritto dichiara di attribuire all'azienda agrituristica la categoria GIRASOLI.

In fede.

Luogo e data

Firma

(Allegare fotocopia di un documento di identità in corso di validità)

N.B. Tutti i dati forniti sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo. (Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n. 196/03).