



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 2218

Prot. n.

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

OGGETTO:

Regolamento di esecuzione dell'articolo 16 della legge provinciale 30 ottobre 2019, n. 10 (Legge provinciale sull'agriturismo 2019), articolo 17 "Classificazione delle aziende agrituristiche". Approvazione degli elementi di valutazione e dei relativi punteggi, dei punteggi minimi e dei requisiti obbligatori per la classificazione delle aziende agrituristiche.

Il giorno **16 Dicembre 2021** ad ore **13:13** nella sala delle Sedute
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

PRESIDENTE

MAURIZIO FUGATTI

Presenti:

VICEPRESIDENTE
ASSESSORE

MARIO TONINA
MIRKO BISESTI
ROBERTO FAILONI
MATTIA GOTTARDI
STEFANIA SEGNANA
ACHILLE SPINELLI
GIULIA ZANOTELLI

Assiste:

IL DIRIGENTE

LUCA COMPER

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta

Il Relatore comunica:

La legge [provinciale 30 ottobre 2019, n. 10](#) (Disciplina dell'agriturismo e modificazioni della legge provinciale sull'agriturismo 2001 e della legge provinciale sugli incentivi alle imprese 1999) reca la disciplina provinciale in materia di agriturismo.

L'articolo 16 di tale legge disciplina il regolamento di esecuzione nella materia e ne stabilisce i contenuti minimi essenziali. Tra questi, il comma 2, lettera g), prevede la definizione del sistema di classificazione degli esercizi di agriturismo in relazione alle caratteristiche delle strutture, delle dotazioni e dei servizi offerti, e all'utilizzo del marchio "Family in Trentino" o di altri equivalenti.

L'articolo 17 del regolamento di esecuzione definisce un sistema di classificazione fino a cinque margherite, in base alle seguenti categorie:

- a. categoria 1 - 1 margherita: azienda che possiede soltanto i requisiti strutturali e soggettivi e offre i servizi minimi previsti dalla legge provinciale e da questo regolamento in condizioni di necessaria igiene e funzionalità;
- b. categoria 2 - 2 margherite: azienda che possiede, in forma semplice, requisiti strutturali e soggettivi e offre i servizi oltre il minimo previsto dalla legge provinciale e da questo regolamento;
- c. categoria 3 - 3 margherite: azienda che possiede, con alcune rifiniture organizzative o di qualità, strutture, attrezzature e offre servizi di livello medio;
- d. categoria 4 - 4 margherite: azienda che cura armonicamente il comfort e l'accoglienza dell'ospite, presentando un complesso di strutture, attrezzature e servizi di livello elevato;
- e. categoria 5 - 5 margherite: azienda che, oltre ai requisiti propri della categoria 4, presenta particolari eccellenze rispetto a strutture, attrezzature e servizi.

La medesima norma rinvia ad una deliberazione della Giunta provinciale la definizione degli elementi di valutazione e dei relativi punteggi separati per sezioni tematiche, nonché dei punteggi minimi e degli eventuali requisiti obbligatori per ciascuna categoria di classificazione, disponendo altresì che:

- nell'ambito degli elementi di valutazione possono essere previsti specifici punteggi per l'operatore agrituristico che utilizza prodotti in misura superiore ai criteri per la somministrazione di alimenti stabiliti dal medesimo regolamento;
- la categoria di classificazione è determinata sulla base del punteggio ottenuto e della tipologia di attività agrituristica svolta.

Con ciò, in attuazione di quanto sopra, con il presente provvedimento si propone di approvare il documento "Allegato A", che ne costituisce parte integrante e sostanziale, che definisce gli elementi di valutazione e i relativi punteggi, nonché i punteggi minimi e i requisiti obbligatori per ciascuna categoria di classificazione.

In particolare, preme evidenziare come anche il sistema di classificazione che ora si pone in approvazione si collochi in piena coerenza con le nuove disposizioni in materia di agriturismo, perseguendo l'obiettivo di accrescere la qualità complessiva dell'offerta agrituristica, rispetto a tutte le categorie considerate ai fini della classificazione, così come di stimolare e promuovere,

anche oltre le percentuali minime obbligatorie, l'utilizzo di prodotti aziendali e, più in generale, di prodotti agroalimentari trentini.

Ciò premesso,

LA GIUNTA PROVINCIALE

- udita la relazione;
- vista la legge provinciale [30 ottobre 2019, n. 10](#) (Legge provinciale sull'agriturismo 2019), in particolare l'articolo 16;
- visto il regolamento di esecuzione dell'articolo 16 legge provinciale [30 ottobre 2019, n. 10](#) (Legge provinciale sull'agriturismo 2019), in particolare l'articolo 17;
- a voti unanimi, espressi nelle forme di legge,

DELIBERA

- 1) di approvare l'Allegato A, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, che contiene gli elementi di valutazione e i relativi punteggi, nonché i punteggi minimi e i requisiti obbligatori per la classificazione delle aziende agrituristiche;
- 2) di dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio provinciale;
- 3) di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul sito internet istituzionale della Provincia autonoma di Trento.

Adunanza chiusa ad ore 14:25

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Allegato A - Griglia Classificazione Agritur

IL PRESIDENTE
Maurizio Fugatti

IL DIRIGENTE
Luca Comper

ALLEGATO A

CLASSIFICA DEGLI ESERCIZI AGRITURISTICI IN PROVINCIA DI TRENTO

CRITERI GENERALI

Secondo quanto stabilito del regolamento di esecuzione, la griglia di classificazione è articolata in margherite ed è costruita da cinque classi di merito.

Gli elementi che caratterizzano ed orientano la nuova classificazione si basano su un'accezione di categorie dirette ad esprimere il legame dell'impresa agricola con il territorio trentino. In particolare si ritengono essenziali i seguenti **aspetti**:

- Legame con il territorio, materie prime e produzioni locali, con finalità di promozione e valorizzazione;
- Racconto e rappresentazione della tradizione rurale Trentina;
- Qualificazione e formazione del personale addetto;
- Articolazione e qualità dei servizi aggiunti offerti.

Tenuto anche conto del Decreto Ministero, Politiche agricole 13/02/2013 , G.U. 05/03/2013 di adozione del marchio e del sistema di classificazione degli esercizi agrituristici, i requisiti sono stati raggruppati in cinque **sezioni tematiche**, anche con l'esigenza di considerare le tipologie effettivamente offerte di ciascun esercizio agrituristico ed associare i rispettivi punteggi minimi:

1. "Contesto aziendale, paesaggistico e produttivo",
2. "Requisiti generali di gestione, servizi e attività",
3. "Servizi e dotazione degli alloggi",
4. "Servizi e dotazione dell'agricampeggio",
5. "Servizi e dotazione per somministrazione e degustazione".

Essendo previsto un sistema basato sull'autoclassificazione e anche al fine di rendere semplice l'attività di controllo, si sono individuati solo requisiti **oggettivamente verificabili**, evitando aspetti qualitativi soggettivi che vengono invece demandati al mercato, ossia alla soddisfazione della clientela.

I requisiti sono associati ad un **punteggio**, che concorre al raggiungimento del punteggio minimo per categoria e per tipologia. Tuttavia, come previsto anche dal citato Decreto Ministeriale, sono previsti **requisiti speciali** (o Jolly), alcuni dei quali sono obbligatori per l'attribuzione di specifici livelli di classifica a partire dalle 3 margherite.

Il primo livello di classifica (una margherita) caratterizza le aziende che offrono soltanto le attrezzature ed i servizi minimi previsti dalla vigente normativa in materia ed è attribuito con il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica.

Prospetti per sezioni tematiche: requisiti e punteggi

1. Requisito: Contesto aziendale, paesaggistico e produttivo		Punteggio	Req. speciale
1.1	Gli edifici agrituristici sono collocati (sotto il profilo urbanistico) in area agricola di pregio o in area silvo-pastorale o nel perimetro di un centro storico	1	
1.2	Le caratteristiche costruttive dei principali edifici aziendali sono legati alle tradizioni locali (ad es. tetto a falda, balconi tradizionali) e realizzati esternamente con materiali tradizionali (pietra, legno, ecc).	3	*
1.3	Arredamenti e rivestimenti interni che richiamano la tradizione rurale locale e realizzati con materiale tradizionale (legno, pietra, stufa olle ecc.)	3	*
1.4	Struttura e/o arredamento dell'agriturismo che richiamano la tradizione rurale locale e costituiti prevalentemente in legno certificato PEFC o FSC	3	*
1.5	Totale sbarriamento dei locali accessibili agli ospiti	2	
1.6	In azienda è presente un impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile	1	
1.7	In azienda è presente un bosco/parco/giardino accessibile agli ospiti di almeno 1000 mq	2	*
1.8	L'azienda: - è certificata biologica (anche solo in conversione): - produce nel rispetto di protocolli di sostenibilità (es. integrata)	2 1	
1.9	L'azienda coltiva/produce almeno una specialità riconosciuta DOP o IGP Trentino, o classificata Tradizionale o a marchio Qualità Trentina: - almeno 1 prodotto finale - almeno 2 prodotti finali	2 4	*
1.10	L'azienda opera in più comparti agricoli (ciascuno almeno 100 ore agricole annue): - 2 comparti - 3 comparti - 4 o più comparti	1 2 5	
1.11	In azienda è presente un allevamento dimostrativo con almeno 1 capo tra le specie bovina, ovina, caprina, equina, suina e/o almeno 10 capi di animali da bassa corte (polli, conigli, oche, ecc)	2	
1.12	L'azienda alleva o coltiva almeno una specie o varietà animale o vegetale tradizionale del luogo o tutelata dalla biodiversità agraria	3	*
1.13	In azienda è presente un laboratorio di trasformazione o una cantina di vinificazione o un caseificio	4	*
1.14	L'azienda effettua vendita diretta di prodotti freschi compatibilmente con la stagione agraria e/o di prodotti trasformati (almeno tre specie vegetali o una animale)	2	*
Totale sezione - massimi		37	8

2. Requisito: Generali, di gestione, servizi e attività		Punteggio	Req. speciale
2.1	Il titolare o suo collaboratore, abita stabilmente presso le strutture di agriturismo nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica	1	
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda o comunque facilmente reperibile chi possa curare il ricevimento e l'assistenza agli ospiti	2	*
2.3	Almeno 1 addetto all'assistenza e servizio agli ospiti parla e comprende agevolmente almeno una lingua straniera (inglese o tedesco)	2	*
2.4	Almeno un operatore o collaboratore in azienda possiede un attestato professionale (diverso al corso REC) attinente la preparazione degli alimenti, degustazione dei prodotti, raccolta funghi, frutti ed erbe selvatiche, guida escursionistica, di territorio e simili	3	*
2.5	L'azienda esercita l'attività: - di fattoria didattica - agricoltura sociale - entrambe	2 1 3	
2.6	Presenza in azienda di una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale con relativa organizzazione di descrizione e percorso didattico (almeno 10 reperti)	2	*
2.7	Sono disponibili attrezzature da gioco all'aperto per bambini	1	
2.8	Sono disponibili biciclette per ospiti	1	
2.9	L'azienda organizza servizi per il benessere delle persone basati sull'impiego di prodotti propri o proprie strutture (ad es. bagni di fieno)	1	
2.10	Sono in distribuzione o disponibili per la consultazione pieghevoli, guide, libri che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 5)	2	
2.11	L'azienda agrituristica aderisce alla strada del gusto provinciale o è associata all'APT d'ambito	2	*
2.12	L'azienda aderisce a sistemi privati di valutazione della qualità con evidenza in rete	2	*
2.13	E' presente una colonnina di ricarica per e-bikes e/o auto elettriche	2	
2.14	Viene proposta a tutti gli ospiti la visita all'azienda agricola, ed ai laboratori aziendali di trasformazione	2	*
2.15	L'azienda aderisce a: marchio Family in Trentino / marchio Esercizio amico dei bambini / alla Guest card, Euregio Family Pass o altre reti di servizi promosse dalla Provincia Autonoma di Trento (almeno un'adesione obbligatoria per 4-5 margherite)	2	*
2.16	L'azienda appartenente a Club di Prodotto volti alla qualificazione dell'offerta agrituristica	4	

	Totale sezione	32	8
--	----------------	----	---






3. Requisito dotazione alloggi		Punteggio	Req. speciale
3.1	Almeno 2/3 degli alloggi sono dotati di balcone/terrazzo/spazio esterno, allestiti con sedie e tavolo oppure con sdraio	2	*
3.2	Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi di WC, lavandino, doccia o vasca; tutti gli appartamenti dotati di almeno un bagno completo ogni 2 camere da letto (<i>requisito obbligatorio per 3°, 4° e 5° categoria ad eccezione per esercizi agrituristici di malga che possono operare in deroga rispetto a questo requisito</i>)	3	*
3.3	Nel bagno è disponibile set di dispenser (non confezioni monouso) detergenti per la persona	1	*
3.4	E' presente servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi (<i>requisito obbligatorio per 3°, 4° e 5° categoria</i>)	2	*
3.5	Presente servizio di lavanderia per gli ospiti	1	
3.6	L'azienda offre servizio colazione con prodotti propri: -almeno 2 prodotti propri -almeno 4 prodotti propri	2 3	*
3.7	L'azienda offre servizio di ristorazione per gli ospiti alloggiati in pensione completa o mezza pensione (<i>requisito obbligatorio per 5° categoria</i>)	4	*
3.8	Sono ammessi animali in stanza e/o appartamento	1	
3.9	Negli alloggi è presente un bollitore e/o forno microonde	1	
	Totale sezione	18	6

4. Requisito dotazione agricampeggio		Punteggio	R. speciale
4.1	Le piazzole sono ombreggiate con ombreggiante naturale	3	*
4.2	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso	2	
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore agli 80 mq	2	*
4.4	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue	1	
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavole e panche	1	
4.6	E' disponibile una presa d'acqua almeno ogni due piazzole	1	
4.7	Nei servizi igienici è disponibile un WC, una doccia chiusa, un lavandino ed un lavatoio almeno ogni 10 ospiti	2	*
	Totale sezione	12	3

5. Requisito Servizi somministrazione e degustazione		Punteggio	Req. speciale
5.1	L'azienda propone menù con pietanze della tradizione tipica trentina o preparati con prodotti freschi di stagione	3	*
5.2	La somministrazione di frutta e ortaggi e relativi trasformati è prevalentemente di produzione propria	3	*
5.3	La somministrazione di carni, insaccati e prodotti lattieri caseari è prevalentemente di produzione propria	3	*
5.4	L'azienda offre somministrazione di alimenti con prodotti propri: - almeno 30% - almeno 50%	3 4	*
5.5	L'azienda organizza degustazioni guidate, menù a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 eventi anno) intesi a promuovere prodotti agroalimentari e tradizioni locali.	4	*
5.6	L'azienda utilizza e somministra abitualmente nei propri menù almeno 5 prodotti riconosciuti DOP, IGP trentini, tradizionali o Qualità Trentino (evidenziando tale caratteristica nella lista delle pietanze)	3	*
5.7	Abbigliamento personalizzato del personale in sala <i>(requisito obbligatorio per 3°, 4° e 5° categoria)</i>	2	
Totale sezione		22	6

Tabella dei livelli minimi per l'attribuzione della classificazione:

Nella seguente tabella si indicano i punteggi minimi e tra parentesi il numero minimo di requisiti speciali:

Numero di margherite attribuibili	Condizioni generali	minimo sezione 1	minimo sezione 2	minimo sezione 3 se svolto	minimo sezione 4 se svolto	minimo sezione 5 se svolto
	azienda che offre soltanto i requisiti strutturali e soggettivi e i servizi minimi previsti dalla legge e da questo regolamento in condizioni di necessaria igiene e funzionalità	-	-	-	-	-
	azienda che offre, in forma semplice, requisiti strutturali e soggettivi e i servizi minimi oltre il minimo previsto dalla legge e da questo regolamento	7	5	3	3	5
	azienda che offre, con alcune rifiniture organizzative o di qualità, strutture, attrezzature e servizi di livello medio	14 (2)	10 (2)	6 (1)	4 (1)	7 (1)
	azienda che cura armonicamente il comfort e l'accoglienza dell'ospite, mettendo a disposizione un complesso di strutture, attrezzature e servizi di livello elevato.	20 (3)	15 (3)	9 (2)	6 (1)	11 (2)
	azienda che, oltre ai requisiti propri della categoria 4, presenta particolari eccellenze nella prestazione di strutture, attrezzature e servizi.	25 (4)	20 (4)	12 (3)	8 (2)	15 (3)
Totale massimo		37 (8)	32 (8)	18 (6)	12 (3)	22 (6)