

	<b>ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA</b>	
Ed 01 Rev 01	Disciplinare	Del 30-06-2009
<b>AGRITURISMO BIO-ECOLOGICO</b>		

## INDICE

- 1 AREA ATTIVITA' PRODUTTIVE**
  - 1.1 NORME DI PRODUZIONE
  - 1.2 CONVERSIONE AREA SERVIZI NATURALISTICI E DIDATTICI
  
- 2 AREA SERVIZI NATURALISTICI E DIDATTICI**
  - 2.1 SERVIZI MINIMI
  - AREA TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLE RISORSE NATURALI
  
- 3 AREA TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLE RISORSE NATURALI**
  - 3.1 CONSERVAZIONE DEL PAESAGGIO E DELLA BIODIVERSITA'
  - 3.2 GESTIONE DEL VERDE ORNAMENTALE E RICREATIVO
  
- 4 AREA STRUTTURE RICETTIVE**
  - 4.1 CRITERI METODOLOGICI DA RISPETTARE NEI RECUPERI E NEI RESTAURI
  - 4.2 INQUINAMENTO INTERNO E QUALITA' DELL'ARIA
  - 4.3 IL RISPARMIO ENERGETICO
    - 4.3.1 GLI IMPIANTI DI RISCALDAMENTO
    - 4.3.2 IMPIANTI DI ILLUMINAZIONE ED APPARECCHI ELETTRICI
  - 4.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E SMALTIMENTO DELLE ACQUE DI SCARICO
  - 4.5 PULIZIA ED IGIENE
  - 4.6 RIDUZIONE, RICICLAGGIO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
  
- 5 AREA DOTAZIONI E SERVIZI RICETTIVI**
  - 5.1 DOTAZIONI MINIME
  - 5.2 SERVIZI MINIMI GARANTITI
  
- 6 AREA SERVIZI TURISTICI**
  
- 7 AREA RISTORAZIONE E VENDITA PRODOTTI**
  - 7.1 MENU'
  
- 8 AREA TRASPORTI E VIABILITA'**
  
- 9 ALTRI CRITERI PROPOSTI DALL'OPERATORE**

## 1 AREA ATTIVITA' PRODUTTIVE

### 1.1 NORME DI PRODUZIONE

Le produzioni vegetali, gli allevamenti e preparazione dei prodotti destinati all'alimentazione animale, devono essere conformi alle disposizioni di cui al Reg. UE 834/07 e sue successive integrazioni e modifiche, e ai disciplinari AIAB.

### 1.2 CONVERSIONE

L'insieme delle attività produttive aziendali devono essere gestite con metodo biologico.

Nei casi in cui sia ammessa una conversione a tappe, questa deve essere effettuata a tappe entro un periodo massimo di cinque anni e dietro presentazione di un adeguato Piano di conversione che dovrà essere approvato da AIAB.

Il Piano di Conversione è da considerarsi vincolante per l'azienda e deve contenere una descrizione dettagliata delle tappe.

#### Requisiti Obbligatori

<b>Azienda totalmente convertita all'Agricoltura Biologica</b>
--

#### Requisiti Facoltativi

Produzione di Prodotti tipici ai sensi dei Regolamenti comunitari (DOP, IGP) o dei presidi Slow Food	Punti 3
--	---------

## 2 AREA SERVIZI NATURALISTICI E DIDATTICI

### 2.1 PROGRAMMA DEI SERVIZI

L'operatore è tenuto a predisporre apposita comunicazione relativa ai servizi offerti, che illustri:

- Tipo di servizi organizzati;
- Modalità di svolgimento;
- Periodo dell'anno in cui sono disponibili per i turisti.

#### Requisiti Obbligatori

<b>Organizzazione di visite guidate alle attività aziendali.</b> L'operatore organizza o si rende disponibile ad organizzare visite guidate per gli ospiti alle attività aziendali. Nel caso di attività pianificate, l'operatore dovrà rendere disponibile nei locali comuni un programma che descriva le attività.
---

#### Requisiti Facoltativi

Presenza di programma di servizi naturalistici ed educativi.	Punti 3
Laboratori didattico-dimostrativi sul metodo dell'Agricoltura Biologica	Punti 3
Percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato <i>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, paesaggistico, punti di osservazione birdwatching, etc.). Tale percorso deve avere lunghezza adeguata e deve comprendere un congruo numero e varietà di "elementi" naturali da osservare.</i>	Punti 3
Area specializzata con esposizione di attrezzi connessi all'agricoltura con adeguata segnalazione e disponibilità a visite guidate 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. I punti sono assegnati se contemporaneamente alla presenza dell'area	Punti 2

espositiva c'è la disponibilità, in orari prestabiliti ed esposti in una tabella informativa, a effettuare visite didattiche di approfondimento.	
Organizzazione visite alle aree protette più vicine Organizzazione di visite alle aree protette più vicine in convenzioni con gli organismi di gestione delle stesse. Tali visite dovranno essere programmate indicando i giorni e gli orari da esporre nei locali comuni e dovrà essere fornito del materiale didattico informativo relativo alla singola area protetta.	Punti 3
Fornitura degli strumenti e dei mezzi per l'osservazione della fauna Fornitura 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, filmati, registrazioni di canti degli uccelli, mostre tematiche, ecc.	Punti 2

### 3 AREA TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLE RISORSE NATURALI

#### 3.1 CONSERVAZIONE DEL PAESAGGIO E DELLA BIODIVERSITA'

Il paesaggio, considerato come la combinazione tra gli elementi naturali caratteristici e gli agro-ecosistemi tipici di un determinato territorio, è tra le risorse principali su cui si fonda la capacità di sviluppo turistico di un territorio rurale e ancora oggi costituisce l'identità culturale e geomorfologica di molte regioni. In considerazione di ciò, vengono introdotti i seguenti parametri di integrazione della gestione agricola con gli obiettivi di conservazione della natura, che devono essere obbligatoriamente rispettati.

##### Requisiti Obbligatori

Cod.	Parametro	Descrizione del parametro	Valore
EII	Indice infrastrutture ecologiche	% di superficie aziendale lasciata come habitat naturali o rinaturalizzati e corridoi lineari e non, incluse strisce inerbite.	≥ 5%

#### 3.2 GESTIONE DEL VERDE ORNAMENTALE E RICREATIVO

L'agriturismo deve essere dotato di adeguate aree di verde ornamentale e ricreativo di pertinenza delle strutture (giardini, parchi, tappeti erbosi, siepi, ecc.).

Verranno in particolare considerate le potenzialità delle specie vegetali come:

- elemento di riqualificazione ambientale
- elemento di regolazione microclimatica
- filtro per l'inquinamento acustico ed atmosferico.

##### Requisiti Obbligatori

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

##### Requisiti Facoltativi

Coltivazioni a perdere per l'alimentazione naturale della fauna selvatica	Punti 1
Realizzazioni di colture intercalari, che consentano il mantenimento della copertura vegetale	Punti 2
Progettazione degli spazi verdi intra-aziendali per il miglioramento degli stessi sia a livello di integrazione con il contesto ecologico-paesaggistico sia a livello di fruizione (persone e/o animali).	Punti 2
Cura dei pascoli estensivi di montagna mediante ordinaria manutenzione.	Punti 2
Cura dei boschi cedui abbandonati di collina e di montagna.	Punti 2
Creazione di ambienti idonei a garantire la sopravvivenza e la riproduzione della flora e della fauna selvatica	Punti 2
Creazione di ambienti naturali variamente strutturati con funzioni di collegamento	Punti 2

paesaggistico ed ecologico.	
Realizzazione di ambienti idonei alla salvaguardia dei sistemi idrogeologici	Punti 2
Interventi di ingegneria naturalistica per la gestione, manutenzione ed il restauro di emergenze paesaggistiche	Punti 2
Installazione di nidi artificiali per uccelli insettivori o pipistrelli in misura di almeno 8 nidi/ha	Punti 1
Allevamento di animali o specie vegetali a rischio di estinzione	Punti 2
Inserimento dell'azienda in un'area protetta istituita ai sensi della Legge quadro sulle aree protette 394/91 o ai sensi della Legge Regionale relativa alla Regione dove è localizzata l'azienda.	Punti 3

## 4 AREA STRUTTURE RICETTIVE

### 4.1 CRITERI METODOLOGICI DA RISPETTARE NEI RECUPERI E NEI RESTAURI

E' opportuno dedicare particolare attenzione al livello di integrazione tipologica ed architettonica dell'edificio con il contesto evidenziare le attenzioni dedicate alla qualità del rapporto con l'ambiente naturale, artificiale e storico con cui si confronta ed in particolare ai rapporti con le specificità locali della cultura del costruire (tipologie edilizie, tecniche costruttive, materiali).

Scheda sintetica dei criteri da rispettare nel recupero dei fabbricati.

Ricerca storica sul manufatto	
Rilevazione dello stato di fatto e diagnosi del degrado	
Uso di materiali del sito e della zona	Uso di materiali reperiti nell'area d'intervento e, comunque, della tradizione costruttiva locale. Uso di tecniche moderne limitato ai casi in cui il materiale tradizionale non garantisce la conservazione e/o il ripristino di strutture fatiscenti. Verifica preventiva della compatibilità fisico-chimica con il resto del manufatto nel caso di uso di nuovi materiali
Rispetto delle tecniche e degli elementi costruttivi tradizionali	Si dovrà far riferimento ai principi della Carta del Restauro (Cir. Min. Pubblica istruzione n. 117 del 6 aprile 1979 allegato 2) per quanto concerne gli elementi costruttivi e alle norme UNI 9124/78, parte 1a e 2°, sulla classificazione dei degradi e le operazioni tipo per il recupero architettonico.
Rispetto dell'individualità tipologica	Salvaguardia dell'articolazione delle "cellule" costruttive, dello schema aggregativo del complesso, della sequenza di percorsi interni, delle forme, dei rapporti volumetrici.
Rispetto delle funzioni storiche e compatibilità con le funzioni attuali e future	Il riuso delle singole unità edilizie dovrà essere scelto anche in relazione alla "vocazione" storica della stessa.
Rispetto del rapporto col paesaggio	Ripristino di tutti gli elementi naturali e antropici che sono in rapporto visuale con il manufatto e costituiscono il contesto ambientale.
Rimozione di elementi in contrasto con il carattere storico-architettonico del manufatto	Eliminazione di tutti gli elementi posticci e deturpanti (le così dette superfetazioni) che alterano l'unità architettonica.
Studio degli adeguamenti tecnologici	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, affreschi, ecc.)

#### Requisiti facoltativi

Inquinamento elettromagnetico naturale: <i>Indagine geobiologica favorevole sul grado di alterazione del campo elettromagnetico naturale prodotto dalla presenza di elementi perturbanti di origine geobiologica (corsi d'acqua sotterranei, faglie telluriche, irregolarità</i>	Punti 2
--	---------

<i>geologiche ecc.).</i>	
Inquinamento elettromagnetico artificiale <i>Assenza di strutture metalliche reticolari nella struttura (per ovviare al fenomeno conosciuto come "gabbia di Faraday").</i>	Punti 2
Uso di sistemi di separazione di parti dell'impianto (camere ad letto) con disgiuntori di rete o cavi schermati.	Punti 2
Inquinamento acustico Adozione di siepi o schermi per l'assorbimento acustico esterno.	Punti 2
Utilizzo di murature e porte con isolamento acustico superiore ai 45 Db.	Punti 2
Inquinamento luminoso <i>Illuminazione esterna a basso inquinamento luminoso.</i>	Punti 2
Illuminazione Naturale <i>Predisposizione di dispositivi di captazione e conduzione della luce naturale esterna (camini di luce ecc.) tale da garantire adeguati livelli di illuminazione nei locali non correttamente esposti o privi di aperture.</i>	Punti 2
Qualità dell'aria interna - Aerazione dei vespai e dei locali interrati <i>per eliminare o ridurre la presenza di radioattività e di gas radioattivi (Radon) negli ambienti interni</i>	Punti 3
Impiego di materiali naturali (vegetali, minerali, animali) e privi di sostanze dannose di origine petrolchimica e/o di riconosciuta tossicità per pitture e finiture. Impiego di materiali naturali (vegetali, minerali, animali) e privi di sostanze dannose di origine petrolchimica e/o di riconosciuta tossicità per arredi e tessuti.	Punti 3

## 4.2 INQUINAMENTO INTERNO E QUALITA' DELL'ARIA

Per minimizzare i rischi d'inquinamento dell'aria negli ambienti confinati, l'azienda deve effettuare periodici e sistematici ricambi dell'aria.

### Requisiti Obbligatorî

- a. eseguire una corretta manutenzione degli impianti di condizionamento**, laddove esistono.
- b. limitare il fumo**, qualora non sia completamente vietato, in aree dove sussistano sistemi efficienti di ventilazione e ricambio dell'aria.

## 4.3 IL RISPARMIO ENERGETICO

### 4.3.1 Gli impianti di riscaldamento

Le caldaie sono dotate di un libretto di uso e manutenzione che è utile e importante, va letto con attenzione e conservato con cura. Contiene indicazioni utili come: il rendimento della caldaia, le specifiche elettriche per l'applicazione di termostati, le principali operazioni di manutenzione. La pulizia periodica (almeno annuale) della caldaia e della cisterna, unitamente ad un'adeguata regolazione del bruciatore, permette di sfruttare al meglio l'impianto e di inquinare meno. Inoltre consente di verificare che il rendimento sia sempre superiore a quello previsto per legge e per un giusto consumo.

-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 (in un tempo ragionevole) la caldaia introducendone una nuova con un rendimento utile annuo pari almeno al 90%.

### Requisiti obbligatori

- a. Caldaia con rendimento termico del bruciatore superiore al 90%.**
- b. E' 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.).*
- c. Deve essere garantito un isolamento termico sufficiente della caldaia, della cisterna dell'acqua calda e dei tubi del riscaldamento.**

**d. Non coprire i radiatori**  
*con mobili, tende o copritermosifoni per non ostacolare la circolazione dell'aria calda.*  
**e. Le operazioni di manutenzione devono essere documentate.**

*Requisiti facoltativi*

L'azienda registra tutti i consumi energetici e redige un piano energetico aziendale.	Punti 2
L'impianto di riscaldamento è dotato di un dispositivo di regolazione automatica e termostatica (con riduzione del riscaldamento nelle ore notturne e regolazione separata nelle varie ali dell'edificio).	Punti 2
Quando il radiatore è posto su una parete esterna, inserire un pannello di materiale isolante tra il radiatore stesso e il muro.	Punti 2
Isolamento termico delle pareti esterne	Punti 2
Isolamento termico del tetto e delle coperture	Punti 2
Isolamento termico dei serramenti (vetrate)	Punti 2
Allacciare l'edificio alla rete di teleriscaldamento	Punti 2
Montare una caldaia da riscaldamento a condensazione ed a temperatura variabile	Punti 2
Realizzare un impianto di riscaldamento radiante a bassa temperatura	Punti 2
Installazione di pannelli solari per l'integrazione dell'impianto di riscaldamento e per il riscaldamento dell'acqua sanitaria	Punti 3
Installazione caldaie a legna, a biomasse, a cippato con alto rendimento e abbattimento fumi	Punti 3
Impiego di tecnologie geotermiche: scambiatori di calore terra aria/terra acqua, sonde geotermiche con pompe di calore	Punti 3
Installazione di ventilatori a pale a soffitto al posto degli impianti di condizionamento	Punti 1

**4.3.2 Impianti di illuminazione ed apparecchi elettrici**

La produzione di energia elettrica per la gestione degli organismi edilizi è una delle prime fonti di consumo energetico e di conseguenza di inquinamento atmosferico prodotto anche se indiretto. La gestione del fabbricato deve essere indirizzata ad un significativo controllo dei consumi elettrici.

**Requisiti Obbligatorii**

**a. Devono essere utilizzate lampade a risparmio energetico**  
**b.** 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 in accordo al decreto 7 ottobre 1998 del Ministero dell'industria che recepisce le direttive europee sull'etichettatura energetica degli elettrodomestici.*  
**c. 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.  
**d. Il ricorso a sistemi di climatizzazione artificiale è ammesso nelle zone climatiche caratterizzate da alta umidità relativa e alte temperature nei periodi estivi**  
e, comunque, nel rispetto delle seguenti condizioni:  
➤ sia stata ridotta la radiazione solare incidente su 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;  
➤ siano regolarmente svolte le attività di manutenzione descritte al punto successivo, al fine di garantire una maggiore salubrità dell'aria e una riduzione dei consumi di energia.

**Requisiti facoltativi**

Nel caso di ambienti con necessità di illuminazione permanente, presenza di interruttori ad orario o cellule fotoelettriche.	Punti 2
--	---------





Installazione di impianti fotovoltaici, o eolici, o microidroelettrici	Punti 3
Installare un limitatore di carico massimo sull'impianto termico	Punti 2
Allacciare lavastoviglie e lavatrici direttamente al circuito dell'acqua calda e fredda	Punti 1

Bastano poche attenzioni per allungare la vita di frigoriferi e congelatori e consentirne un perfetto funzionamento. Le guarnizioni in gomma delle porte devono sempre essere in buono stato e se necessario (usura e scollamento) sostituite. Anche la pulizia aiuta l'efficienza: lo strato di polvere che si deposita sulla serpentina (condensatore) ostacola il raffreddamento e fa aumentare notevolmente i consumi, mentre le fessure di aerazione sul retro degli apparecchi devono essere pulite per consentire una regolare circolazione dell'aria. Gli apparecchi andrebbero infine sbrinati ogniqualvolta lo spessore di ghiaccio sulle pareti interne supera i 5mm (i modelli più moderni sono dotati di sistemi di sbrinamento automatico che impediscono la formazione della brina).

#### 4.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E SMALTIMENTO DELLE ACQUE DI SCARICO

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. Gli asciugamani a terra o nel lavandino equivalgono ad una richiesta di cambiarli, quelli sul portasciugamani significano che il cliente è disposto ad usarli più volte. Appositi cartelli o adesivi affissi nei bagni dovranno comunicare agli ospiti l'iniziativa con un linguaggio garbato e coinvolgente.

Installare dei aeromiscelatori, doccette con dispositivi di arresto, ecc. nelle docce e nei lavabi. Questi dispositivi devono limitare il flusso di acqua a non più di 6 litri al minuto, per cui negli impianti dove la pressione dell'acqua non consente comunque un flusso superiore, diventa praticamente superfluo installarli

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.

##### Requisiti Obbligatori

- |   |
|---|
| <p><b>a. Installare aeromiscelatori nelle docce e rubinetti dei lavabi e bidet.</b><br/> <b>b. Cambiare gli asciugamani solamente quando lo richiede il cliente.</b><br/> <b>c. Montare cassette per lo sciacquone dotate di dispositivo di bloccaggio.</b></p> |
|---|

Tali dispositivi fanno sì che l'acqua utilizzata per il risciacquo corrisponda alle reali necessità (poca acqua per bisogni —piccoli—, molta acqua per bisogni —grossi—) riducendo anche al 70% le spese per il consumo di acqua. Parallelamente, al momento di acquistare una tazza del WC è utile accertarsi che sia in linea con le norme EU (deve avere il contrassegno CE, che attesta un consumo di acqua di 6 litri).

Effettuare una manutenzione e un controllo periodico di tutti i luoghi di prelievo (rubinetti, docce, sciacqui del WC, tubi) al fine di perseguire un uso efficiente e razionale dell'acqua. Un rubinetto che non chiude bene può perdere, goccia dopo goccia, da 150 a 180 litri di acqua potabile al mese, una valvola difettosa nel serbatoio del WC fino a 200 litri al giorno. E' quindi importante verificarne il corretto funzionamento e sostituire regolarmente le guarnizioni.

Promuovere un'azione di sensibilizzazione dei clienti attraverso messaggi semplici ma efficaci, come:

- "Lo sapete che in 5 minuti un rubinetto aperto consuma più di 60 litri di acqua potabile? Vi preghiamo quindi di chiudere l'acqua quando vi lavate i denti o vi fate la barba!"
- "Sprecare acqua potabile significa sprecare essenza vitale. Vi saremmo grati se voleste riferirci eventuali perdite o altri difetti del sistema idraulico".

##### Requisiti facoltativi

Montare una cisterna per la raccolta trattamento e riutilizzo delle acque meteoriche per gli usi secondi ( <i>sciacquoni dei bagni, irrigazione di orti o aiuole, lavaggio autovetture</i> )	Punti 3
--	---------

Prevedere sistemi di recupero delle acque grigie provenienti da scarichi di lavabi, docce e lavatrici <i>mediante vasche di accumulo e di depurazione con sistemi di biofitodepurazione (processi naturali di assorbimento e mineralizzazione delle sostanze organiche da parte di specie vegetali appropriate) o mediante la predisposizione di idonei filtri che garantiscano le caratteristiche igieniche necessarie per usi secondi.</i>	Punti 3
--	---------

#### 4.5 PULIZIA ED IGIENE

##### Requisiti Obbligatorî

<p><b>a. Utilizzare detersivi e detergenti altamente biodegradabili ed ecocompatibili.</b> Per consentire la piena applicazione di questo criterio verranno fornite adeguate linee guida per la selezione dei detersivi e dei detergenti ecocompatibili</p> <p><b>b. Impiegare solo ammorbidenti non inquinanti</b> (per esempio l'aceto).</p> <p><b>c. Usare carta igienica e asciugamano di carta riciclata</b>, o almeno di carta sbiancata senza cloro.</p>
---

##### Requisiti facoltativi

La lavatrice dispone del programma di —mezzo carico"	Punti 1
Lavaggio in azienda del bucato	Punti 1

#### 4.6 RIDUZIONE, RICICLAGGIO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

##### Requisiti Obbligatorî

<p><b>a. Separare tutte le tipologie di rifiuti per le quali sia attiva in zona una raccolta differenziata.</b> Nel caso non sia stata ancora attivata direttamente in zona, da parte delle autorità competenti, la raccolta differenziata, separare quantomeno le seguenti tipologie di rifiuti, che dovranno essere consegnate nei più vicini centri di raccolta: carte e cartone, vetro, plastica.</p> <p><b>b. Predisporre una apposita area (tipo isola ecologica) per la raccolta differenziata dei rifiuti.</b></p> <p><b>c. Utilizzare</b>, per quanto disponibili sul mercato locale, <b>vuoti a rendere</b> e contenitori riutilizzabili per alimenti e bevande.</p> <p><b>d. E' vietato dell'uso di confezioni monoporzione.</b></p> <p><b>e. Non è ammesso servire prodotti e pietanze in piatti, posate e bicchieri di plastica.</b> L'uso di tovaglie, piatti e bicchieri —usa e getta" è ammesso unicamente in casi particolari, come l'organizzazione di feste o eventi che richi amino molte persone, a condizione che siano di carta o materbi, e siano stati predisposti punti per la loro raccolta differenziata.</p> <p><b>f. Nella preparazioni di alimenti per asporto è consentito unicamente l'utilizzo di sacchetti e confezioni di carta e cartone.</b></p> <p><b>g. Usare carta igienica e salviette di carta riciclata o ecologica.</b></p> <p><b>h. Usare bicchieri di vetro</b> e non di plastica <b>nei bagni</b> e nelle stanze degli ospiti.</p> <p><b>i. Effettuare il compostaggio autonomo</b> dei rifiuti organici.</p>
---

## 5 AREA DOTAZIONI E SERVIZI RICETTIVI

### 5.1 Dotazioni Minime

Biancheria da letto	Cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti autorizzati, due asciugamani da bagno per persona.
Arredo camera	Letto, armadio con cassetti o armadio e cassettera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o una poltrona per posto letto, almeno due punti luce, un tavolo.
Dotazione bagno	Lavabo, WC, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, saponetta,



	cestino.
Attrezzatura pronto soccorso	Tale attrezzatura può essere disponibile alla reception.
Tabella informazioni	La tabella dovrà contenere almeno i numeri di telefono per emergenze. Tale tabella può essere disponibile alla reception.
Attrezzatura pulizia locali (nel caso di unità abitative)	Scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio a disposizione degli ospiti in un luogo facilmente riconoscibile ed accessibile da parte di tutti gli ospiti.

## 5.2 Servizi minimi garantiti

Biancheria	Cambio biancheria ogni cambio ospite e comunque almeno una volta a settimana
Pulizie	Pulizia ambienti ad ogni cambio ospite.
Servizio di prenotazione	Servizio di prenotazione gestito direttamente, nel qual caso è indispensabile che l'operatore sia dotato di telefono con segreteria e di fax, o indirettamente su commissione tramite centri unificati di prenotazione.
Bagno per portatori di handicap	Presenza di un bagno accessibile ai portatori di handicap, laddove previsto dalla legislazione vigente, realizzato conformemente alle normative vigenti.
Segnalazione dell'azienda	Cartelli segnaletici dell'azienda lungo le principali vie di comunicazione.

### Servizi Ricettivi - Requisiti facoltativi

Sistemi di pagamento non in contante <i>Presenza di sistemi di pagamento automatico (bancomat o carte di credito) o accettazione di assegni.</i>	Punti 1
Fax e/o internet ad uso pubblico.	Punti 2
Spazi aziendali comuni distinti dalla sala ristorazione. <i>Disponibilità per tutti gli ospiti di una sala ricreativa attrezzata con una serie di intrattenimenti (es. angolo biblioteca, storia, turismo locale) distinta dall'area ristorazione. Tale sala deve avere una dimensione almeno di 12 mq.</i>	Punti 2
Bagno accessibile ai portatori di handicap. <i>Il punteggio viene attribuito unicamente in quei casi in cui l'operatore abbia realizzato un bagno accessibile ai portatori di handicap conformemente alle normative vigenti, anche se tale intervento non era richiesto dalla normativa regionale sugli agriturismi.</i>	Punti 2

## 6 AREA SERVIZI TURISTICI E RELAZIONE CON IL TERRITORIO

### Requisiti Obbligatori

<p><b>a. Comunicazione sul programma AIAB – agriturismi bio-ecologici</b> Comunicazione su cartelli o materiale pubblicitario dei principi e dei requisiti contenuti nel programma AIAB, nonché sullo stato di attuazione del programma da parte dell'azienda. Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale.</p> <p><b>b. L'azienda mette a disposizione degli ospiti in locali comuni, materiale informativo turistico da consultare e culturale sul territorio circostante</b>, quale: pubblicazioni sui luoghi di interesse da visitare; pubblicazioni sui servizi turistici (e non) 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.</p> <p><b>c. Informazioni di utilità</b> La struttura deve esporre i numeri di telefono utili (pronto soccorso, farmacia, ospedale).</p>
---

## Area Servizi Turistici - Requisiti facoltativi

Conoscenza delle lingue <i>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.</i>	Punti 2
Qualifiche di interesse agrituristico documentabili <i>Il titolare, un familiare o altri impiegati direttamente nell'azienda agrituristica ha una o più delle seguenti qualifiche: agronomo, perito, veterinario, guida ambientale, guida turistica, cuoco, enologo o sommelier, assaggiatore di olio.</i>	Punti 1
Parco giochi per bambini <i>Il parco giochi per bambini deve comprendere almeno 3 giochi (scivolo, altalena verticale o orizzontale, etc.) funzionanti ed a norma UNI.</i>	Punti 2
Accoglienza animali <i>Accettazione degli animali a seguito degli ospiti.</i>	Punti 1
Percorso sportivo attrezzato <i>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 o parco natura).</i>	Punti 2
Maneggio <i>Presenza di un maneggio all'interno dell'azienda per l'addestramento alle attività equestri. Il maneggio deve avere una dimensione minima di 40 x 20 metri, deve essere recintato con legno, esclusivamente con fondo in sabbia o in erba, munito di adeguato drenaggio, se scoperto.</i>	Punti 2
Passeggiate e/o Trekking a cavallo <i>Organizzazione di passeggiate a cavallo su percorsi definiti e segnalati nei dintorni dell'azienda. Le passeggiate devono essere di almeno 3 ore e programmate per almeno 10 passeggiate nell'arco dell'anno. Possono essere organizzate per gruppi o per singolo ospite e devono prevedere la presenza di una guida. Organizzazione di 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 2 trekking all'anno.</i>	Punti 2
Passeggiate e/o Trekking a piedi <i>Le passeggiate devono essere di almeno 3 ore e programmate per almeno 10 passeggiate nell'arco dell'anno. Possono essere organizzate per gruppi o per singolo ospite e devono prevedere la presenza di una guida. Tali attività si devono svolgere lungo itinerari segnalati e di notevole interesse dal punto di vista ambientale e paesaggistico. L'organizzazione di trekking a piedi devono prevedere 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 2 trekking all'anno.</i>	Punti 2
Passeggiate e/o Trekking in bicicletta <i>Le passeggiate devono essere di almeno 3 ore e programmate per almeno 10 passeggiate nell'arco dell'anno. Possono essere organizzate per gruppi o per singolo ospite e devono prevedere la presenza di una guida. L'organizzazione di trekking in bicicletta devono prevedere 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 2 trekking all'anno. Tali attività si devono svolgere lungo itinerari segnalati e di notevole interesse dal punto di vista ambientale e paesaggistico.</i>	Punti 2
Attività in barca <i>L'organizzazione di 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.</i>	Punti 2
Salute e benessere: Sauna, sala massaggi, attività di relax e meditazione. <i>Organizzazione corsi/seminari su yoga, meditazione, aromaterapia, musicoterapia o altre attività solistiche.</i>	Punti 2

## Area Relazione con il territorio - Requisiti facoltativi

Attività culturali legate al territorio <i>Organizzazione di manifestazioni ed eventi, anche in collaborazione con altri enti ed associazioni pubblici o privati, aperti non solamente agli ospiti e che presentino e valorizzino il patrimonio storico e socio-culturale del territorio di appartenenza dell'azienda.</i>	Punti 3
Campagne informative di AIAB <i>Adesione a campagne informative e promozionali organizzate da AIAB quali la "BioDomenica" e la "Primavera Biologica".</i>	Punti 3

Corsi di artigianato tipico <i>Organizzazione in azienda di corsi di artigianato tipico e/o connessi alle attività rurali . Per corso di artigianato tipico non connesso alle attività propriamente rurali, si intende l'insegnamento di tecniche artigianali connesse alla tradizione del luogo per motivi storici, naturali o anche casuali che nel tempo hanno creato vere e proprie zone di specializzazione. Per artigianato connesso alle attività rurali si intende l'insegnamento di quelle attività che venivano svolte all'interno delle aziende agricole e che portano alla realizzazione di strumenti utili alla azienda stessa (intreccio di vimini, lavorazione del legno, ecc.).</i>	Punti 3
Convenzioni e collaborazioni con altri Enti <i>L'azienda ha stabilito 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; Associazioni culturali; APT; ecc.</i>	Punti 3

## 7 AREA RISTORAZIONE E VENDITA PRODOTTI

### 7.1 MENU'

#### Buone Pratiche

- Nella composizione del menù, devono essere utilizzati prevalentemente prodotti ed ingredienti di provenienza aziendale, dove per —prevalentemente” valgono le percentuali previste nella legge sugli agriturismi della Regione in cui è localizzata l'azienda.
- Nella composizione del menù, devono essere utilizzati alimenti ed ingredienti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici.
- Il menù dei pasti e delle colazioni deve essere caratterizzato dall'uso prevalente dei prodotti e ricette di stagione.
- Il menù deve presentare, nei primi e secondi piatti, pietanze tipiche (riscontrabili nella cucina locale o regionale).
- Nella lista dei vini serviti, devono essere presentati in modo ampio ed adeguato i vini locali o provenienti dalla Regione.
- 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.

#### Requisiti Obbligatori

<b>a. E' ammesso l'uso di alimenti o ingredienti che non siano da agricoltura biologica,</b> qualora pari alimento o ingrediente non sia disponibile sul mercato e, comunque, <b>in misura non superiore al 20%</b> del totale degli ingredienti calcolato in peso e su base settimanale. Le seguenti categorie di prodotti - anche se non certificati biologici - rientrano nella frazione biologica del menù: la cacciagione, i funghi, il pesce di pesca, i crostacei e molluschi, i presidi Slow Food, purché la loro natura non bio sia chiaramente indicata sul menù.
<b>b. Non è ammesso alcun prodotto OGM</b> o da essi derivati (ad esempio i lieviti), né prodotti sottoposti ad irraggiamento.
<b>c. L'acqua dovrà essere preferibilmente quella dell'acquedotto.</b> E' 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.

#### Requisiti Facoltativi

Utilizzo di prodotti "garanziaAIAB" e del mercato equo-solidale	Punti 2
Corsi finalizzati alla conoscenza della cucina tipica regionale <i>Organizzazione in azienda di corsi finalizzati alla conoscenza della cucina e dei prodotti tipici del territorio. Tali corsi devono essere descritti in appositi e dettagliati programmi predisposti dal titolare; tali programmi devono indicare il periodo di svolgimento del corso, i locali in cui si svolge, i docenti, i contenuti e le strutture del programma del corso.</i>	Punti 2
Degustazioni finalizzate alla conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici <i>Organizzazione in azienda di degustazioni finalizzate alla conoscenza degli aspetti qualitativi</i>	Punti 1

<i>dei prodotti tipici (degustazione vino, olio, etc.). Devono essere specificati i prodotti oggetto di degustazione, il periodo di svolgimento delle attività e i contenuti.</i>	
<b>Vendita diretta di prodotti freschi</b> <i>L'azienda assicura la vendita diretta di prodotti freschi. Tale attività è richiesta l'autorizzazione in base alle vigenti leggi regionali.</i>	Punti 3
<b>Vendita diretta di prodotti trasformati</b> <i>L'azienda assicura la vendita diretta di prodotti trasformati. Tale attività è richiesta l'autorizzazione in base alle vigenti leggi regionali.</i>	Punti 3

## 8 AREA TRASPORTI E VIABILITA'

### Buone Pratiche

- Informare i clienti sui servizi di trasporto pubblico disponibili sul territorio, appendendo all'interno della struttura gli orari dei mezzi pubblici.
- Al momento della prenotazione o sugli opuscoli 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.
- Se il terreno su cui sono ricavati il parcheggio o il piazzale di accesso non sono asfaltati o cementati, l'acqua piovana può penetrarvi in profondità senza finire nella rete fognaria. Questo riduce il carico idrico sui depuratori, e garantisce una migliore alimentazione e conservazione delle falde acquifere ed un rallentamento del corso delle acque dalla montagna al mare.
- Evitare l'uso del sale antighiaccio anche nel periodo freddo.
- Infatti cosperso sul terreno, non solo nuoce all'ambiente, ma aggredisce chimicamente la vernice delle carrozzerie delle automobili e le tappezzerie interne. Tutti questi inconvenienti si possono prevenire usando pietrisco o ghiaia.

### Requisiti Obbligatori

#### Rispettare il divieto di utilizzo dell'asfalto per il parcheggio

### Requisiti facoltativi

Ombreggiamento delle aree di sosta <i>Per avere attribuito il punteggio, le aziende devono ombreggiare le aree di sosta con alberature a foglia caduca che mascherano la presenza delle autovetture e le proteggono dal surriscaldamento estivo.</i>	Punti 2
Disponibilità di Biciclette per gli ospiti <i>Per avere attribuito il punteggio, 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.</i>	Punti 2
Disponibilità di canoe o altre piccole imbarcazioni <i>Per avere attribuito il punteggio, l'azienda deve rendere disponibili per gli ospiti canoe o altre piccole imbarcazioni non a motore per attività di osservazione e/o scoperta del territorio. Organizzazione di un servizio di trasferimento da e per l'agriturismo.</i>	Punti 2
Organizzare il transfert per i clienti che arrivano nella località con mezzi pubblici.	Punti 2

## 9 ALTRI CRITERI PROPOSTI DALL'OPERATORE

L'operatore agriturismo può proporre in sede di domanda di adesione o successivamente nel corso della verifica ispettiva dei criteri facoltativi integranti il presente disciplinare che non siano già compresi e che non siano in conflitto con i principi del turismo sostenibile nelle aree rurali approvati da AIAB.

Tali proposte saranno oggetto di una specifica valutazione da parte di AIAB e, nel caso vengano accolte, verranno inserite nella revisione successiva del disciplinare stesso. Ai fini

della classificazione la valutazione del punteggio verrà fatta dal personale di AIAB incaricato della verifica.

*Requisiti facoltativi*

1.	Punti 1-3
2.	Punti 1-3