

**Disciplinare per l'ottenimento dei marchi di qualità
Ospitalità Italiana –Tuscia Viterbese
da parte delle strutture agrituristiche della provincia di Viterbo**



ALLEGATO D) ALLA DETERMINAZIONE PRESIDENZIALE D'URGENZA N. 1 DEL 24/07/2009

Il presente disciplinare, predisposto dall'Istituto Nazionale per le Ricerche Turistiche – ISNART – riporta i requisiti che le strutture agrituristiche devono soddisfare per acquisire i marchi “Ospitalità Italiana – Tuscia Viterbese”. Si specifica che la mancanza di alcuni dei requisiti di seguito indicati, non è vincolante ai fini dell'adesione. I marchi “Ospitalità Italiana – Tuscia Viterbese” hanno l'obiettivo di qualificare gli agriturismi rispetto ai requisiti di qualità del servizio e delle strutture e delle offerte relative ai prodotti propri, a quelli del territorio limitrofo ed in particolare ai prodotti a marchio Tuscia Viterbese. Gli agriturismi che acquisiscono i marchi vengono inseriti in un catalogo nazionale, diffuso a cura di ISNART, che permette al consumatore una scelta mirata e consapevole. Gli agriturismi sottoposti a verifica secondo il presente disciplinare devono rispettare la Legge della Regione Lazio n. 14 del 2 novembre 2006 “Norme in materia di agriturismo e turismo rurale”. La verifica del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare viene effettuato da un organismo, terzo e indipendente, che attribuisce un punteggio sulla base del quale vengono rilasciati i marchi. Il punteggio minimo da raggiungere è definito in **150/200**. Nella sottostante tabella sono riportati gli aspetti che saranno sottoposti a verifica e l'incidenza di ognuno di essi sul punteggio finale:

1. ACCESSO	10%
2. ASPETTO COERENTE COL CONTESTO LOCALE	5%
3. ACCOGLIENZA/PERSONALE	7,5%
4. AREE COMUNI	7,5%
5. LOCALI COLAZIONE E RISTORAZIONE	20%
6. CAMERE/APPARTAMENTI/BAGNI	30%
7. OFFERTA GASTRONOMICA E VINI	7%
8. INFORMAZIONI	8%
9. OFFERTA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI	5%
10. SENSIBILIZZAZIONE AMBIENTALE	Non inclusa nella valutazione

La documentazione che potrà essere raccolta dal valutatore durante la visita all'Agriturismo è la seguente:

- fotografie del locale
- brochure e/o biglietti da visita (materiale promozionale)
- menu
- carta dei vini (e altre carte disponibili)
- esempio di conto
- fatture o bolle di accompagnamento per acquisto prodotti tipici

La verifica del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare viene fatta, sulla base delle risultanze di una visita ispettiva a sorpresa effettuata da un tecnico appositamente incaricato, da una apposita Commissione composta dal Comitato di gestione e controllo del marchio Tuscia Viterbese, dell'ISNART, delle Associazioni di categoria del settore agricolo-turistico e dei consumatori ed utenti insediata dal Direttore del Ce.F.A.S., che attribuisce un punteggio sulla base del quale viene rilasciato il marchio.

**Disciplinare per l'ottenimento dei marchi di qualità
Ospitalità Italiana –Tuscia Viterbese
da parte delle strutture agrituristiche della provincia di Viterbo**



Validità e Mantenimento dei Marchi

Il marchio Ospitalità Italiana è annuale. Onde garantire la credibilità del livello qualitativo attestato dal marchio le strutture accreditate sono soggette a visite ed azioni (es. telefonate) di controllo a campione (senza preavviso).

I controlli potranno essere effettuati sia da tecnici incaricati dall'ISNART che dal Comitato di gestione e controllo del marchio Tuscia Viterbese, anche attraverso tecnici delegati.

Le strutture agrituristiche che hanno ottenuto il marchio sono tenuti a:

- rispettare quanto previsto nel Disciplinare per l'applicazione del marchio;
- esporre l'Attestato e la Vetrofania rispettivamente all'interno del locale e sulla porta d'ingresso principale della struttura;
- rispettare il Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del marchio collettivo Tuscia Viterbese".

Il mancato rispetto di quanto sopra potrà essere causa di ritiro di entrambi i marchi.

La durata della licenza d'uso del marchio Tuscia Viterbese permane finché viene mantenuto il marchio Ospitalità Italiana. Per effetto della reciprocità della validità dei requisiti per entrambi i marchi, nel momento in cui dovesse essere revocata la licenza d'uso del marchio Tuscia Viterbese, l'agriturismo perderebbe qualsiasi diritto al mantenimento del marchio Ospitalità Italiana.

Le sanzioni a carico dell'agriturismo, che risulta essere inadempiente nel corso di controlli, sono quelle previste dai regolamenti generali dei rispettivi marchi.

1 ACCESSO

L'agriturismo è ben segnalato, in ottime condizioni generali e corrisponde all'immagine proposta dal materiale promozionale

- 1.1 L'Agriturismo deve essere segnalato da insegne sulle vie d'accesso; queste devono essere ben posizionate e visibili anche di notte.
- 1.2 L'ambiente in cui è inserito l'Agriturismo deve essere gradevole e curato
- 1.3 L'accesso all'Agriturismo deve essere ben segnalato
- 1.4 Tutte le informazioni pubblicitarie sull'Agriturismo devono essere veritiere e trovare riscontro nella struttura.

2 ASPETTO COERENTE COL CONTESTO LOCALE

L'agriturismo ha un aspetto esterno curato e in linea con le tradizioni locali

- 2.1 L'Agriturismo offre un ambiente accogliente e confortevole, l'architettura e gli arredi devono essere in tema con lo stile e la tradizione rurale
- 2.2 Le aree esterne all'Agriturismo devono essere pulite, curate e in perfetto ordine
- 2.3 L'Agriturismo deve essere ben illuminato all'esterno
- 2.4 L'Agriturismo deve mettere a disposizione dei propri ospiti posti auto in numero proporzionato agli ospiti

**Disciplinare per l'ottenimento dei marchi di qualità
Ospitalità Italiana –Tuscia Viterbese
da parte delle strutture agrituristiche della provincia di Viterbo**



3 ACCOGLIENZA/PERSONALE

L'accoglienza è attenta e cordiale

- 3.1 L'ingresso alle aree ad uso comune deve essere facilmente visibile
- 3.2 L'ospite deve essere accolto dal titolare, o dai suoi familiari o dagli stretti collaboratori, con calore umano, cortesia e professionalità
- 3.3 Chi è preposto all'accoglienza deve parlare almeno la lingua della clientela straniera principale

4 AREE COMUNI

Le aree comuni hanno spazi e servizi adeguati e sono coerenti con lo stile rurale

- 4.1 La struttura non deve presentare odori, tutte le aree devono essere perfettamente pulite e l'atmosfera deve essere piacevole
- 4.2 Deve essere presente documentazione turistica sul territorio, aggiornata e in due lingue (minimo)

5 LOCALI COLAZIONE E RISTORAZIONE

Colazione e ristorazione rispecchiano le tradizioni locali e hanno orari flessibili

- 5.1 Gli orari della colazione devono essere flessibili e comunicati anticipatamente agli ospiti
- 5.2 Devono essere rispettate le misure di sicurezza e di igiene alimentare prescritte dalle vigenti normative
- 5.3 La sala ristorante deve essere ricavata in ambienti rurali
- 5.4 L'apertura è riservata solo agli ospiti o anche all'esterno secondo quanto regolato dalla Legge Regionale vigente.
- 5.5 Posateria, vasellame e mise en place devono essere in ottime condizioni e richiamare lo stile dell'Agriturismo e del territorio

6 CAMERE/APPARTAMENTI/BAGNI

Camere e appartamenti sono perfettamente puliti e ordinati. L'arredamento rispetta lo stile locale, le dotazioni sono efficienti e i servizi sono compresi nel prezzo

- 6.1 La pulizia deve essere totale
- 6.2 Le dotazioni della cucina devono essere ben funzionanti
- 6.3 Alla porta deve essere affissa una scheda con le norme di sicurezza
- 6.4 La porta d'ingresso deve essere solida, sicura e funzionante
- 6.5 Il letto deve avere dimensioni e struttura tale da permettere un adeguato riposo, con biancheria e copriletto perfettamente puliti e di buona qualità
- 6.6 L'appartamento deve disporre di strumenti repellenti per gli insetti

**Disciplinare per l'ottenimento dei marchi di qualità
Ospitalità Italiana –Tuscia Viterbese
da parte delle strutture agrituristiche della provincia di Viterbo**



- 6.7 Il bagno deve avere dimensioni proporzionate al numero degli ospiti
- 6.8 Deve essere presente un tappetino, un cestino pattumiera, ganci e appendini a muro, phon e forniture igieniche
- 6.9 I getti d'acqua devono essere sufficientemente potenti e funzionanti
- 6.10 La biancheria in dotazione deve essere costituita da 1 telo, 1 asciugamani e una salvietta per persona
- 6.11 La linea di cortesia deve essere costituita da prodotti naturali, non inquinanti o biologici

7 OFFERTA GASTRONOMICA E VINI

I piatti presenti nel menu e i vini sono prodotti in proprio o forniti da produttori locali

- 7.1 Il menu segue l'andamento delle stagioni, in base a quanto si trova di fresco e disponibile nell'Agriturismo e nel territorio, è caratterizzato dalla presenza di piatti tipici locali con particolare attenzione alla componente biologica ed alla presentazione (descrizione dei piatti, degli ingredienti e della loro storia nella tradizione locale)
- 7.2 La cantina è un ambiente ben curato, illuminato e visitabile. Vi sono i vini di produzione propria, imbottigliati ed etichettati, e/o i vini tipici locali e a marchio Tuscia Viterbese.
- 7.3 Ai sensi dell'art. 2 della già citata L.R. 14 del 2 novembre 2006, è possibile somministrare pasti e bevande, ivi comprese quelle a carattere alcolico e superalcolico, costituiti in **misura prevalente** da prodotti propri, nonché da prodotti di aziende agricole presenti nel territorio regionale limitrofo, con preferenza per i prodotti tipici e tradizionali e per quelli a marchio DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG e **Tuscia Viterbese**. Sono considerati prodotti propri i cibi e le bevande prodotti e lavorati nell'azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola ed ottenuti attraverso lavorazioni esterne.
- 7.4 La somministrazione di alimenti e bevande, è in linea con il combinato disposto dell'articolo 2, c. 3, lett. b) e dell'art. 14, commi 7 e 8, della L.R. n. 14 del 2 novembre 2006.

8 INFORMAZIONI

L'agriturismo offre i servizi necessari per rendere il soggiorno piacevole e le informazioni sulle attività sportive e ricreative disponibili

- 8.1 Tutte le strutture per l'offerta ricreativa devono essere ben tenute, curate e pulite
- 8.2 Gli ospiti vengono opportunamente informati sulle iniziative offerte dalla struttura, quali piscina, equitazione, tiro con l'arco, escursioni, luoghi dove fare jogging, etc
- 8.3 L'ospite deve poter avere tutte le informazioni sulle tecniche colturali che si adottano in azienda, attuali e passate
- 8.4 Su richiesta, deve essere data all'ospite la possibilità di poter assistere al lavoro dell'azienda
- 8.5 Le sale lettura e tv devono essere funzionanti
- 8.6 L'azienda deve essere munita di assicurazione per eventuali infortuni degli ospiti
- 8.7 Devono essere accettati tutti i principali mezzi di pagamento

**Disciplinare per l'ottenimento dei marchi di qualità
Ospitalità Italiana –Tuscia Viterbese
da parte delle strutture agrituristiche della provincia di Viterbo**



9 OFFERTA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI

L' agriturismo offre agli ospiti prodotti agroalimentari genuini che provengono dalla propria azienda o da altre aziende locali

- 9.1 All'interno dell'Agriturismo deve esistere un'area riservata alla vendita dei prodotti tipici locali e a marchio **Tuscia Viterbese**
- 9.2 Devono essere organizzate delle degustazioni dei prodotti propri e/o locali e a marchio **Tuscia Viterbese**
- 9.3 I prodotti realizzati all'interno della struttura devono essere venduti col marchio o il logo dell'azienda agrituristica
- 9.4 Il personale deve essere in grado di fornire spiegazioni sulla natura dei prodotti
- 9.5 Sarebbe auspicabile anche un servizio di vendita per corrispondenza

10 SENSIBILIZZAZIONE AMBIENTALE

La gestione dell'agriturismo è attenta alla tutela ambientale

L'Agriturismo che intende seguire un approccio eco-compatibile deve dimostrare particolare attenzione alle problematiche relative ai seguenti aspetti ambientali:

- 10.1 limitazione al consumo delle risorse naturali (consumi energetici ed idrici)
- 10.2 riduzione della produzione di rifiuti (raccolta differenziata)
- 10.3 promozione di comportamenti e scelte per acquisti eco compatibili
- 10.4 formazione e sensibilizzazione sui temi dell'ambiente al personale.