

# Disciplinare per l'Agriturismo per l'ottenimento dei marchi di qualità Ospitalità Italiana –Tuscia Viterbese

ALLEGATO A) ALLA DELIBERA N. 8/43 DEL 17/07/2008



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”.

I requisiti riguardano i seguenti aspetti:

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

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**.

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

## 1 ACCESSO

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

# **Disciplinare per l'Agriturismo per l'ottenimento dei marchi di qualità Ospitalità Italiana –Tuscia Viterbese**

*ALLEGATO A) ALLA DELIBERA N. 8/43 DEL 17/07/2008*

- 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

## **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

## Disciplinare per l'Agriturismo per l'ottenimento dei marchi di qualità Ospitalità Italiana –Tuscia Viterbese

ALLEGATO A) ALLA DELIBERA N. 8/43 DEL 17/07/2008

- 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
- 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.

# **Disciplinare per l'Agriturismo per l'ottenimento dei marchi di qualità Ospitalità Italiana –Tuscia Viterbese**

*ALLEGATO A) ALLA DELIBERA N. 8/43 DEL 17/07/2008*

## **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

## **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*

- 10.1 L'Agriturismo deve porre attenzione ai consumi idrici ed energetici
- 10.2 Il trattamento dei rifiuti e degli olii usati deve essere fatto nel rispetto dell'ambiente