

ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 9, COMMA 2 DELLA LEGGE 96/2006, RECANTE
“DISCIPLINA DELL'AGRITURISMO” E DEL
DECRETO MINISTERIALE 13 febbraio 2013
“Determinazione dei criteri omogenei di classificazione
delle aziende agrituristiche”

Regione Umbria

**PROCEDURA DI APPLICAZIONE A LIVELLO REGIONALE
DEI CRITERI DI CLASSIFICAZIONE
DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE**

**(approvato con parere del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali notificato con nota
Prot. N.0023002 del 27/09/2016)**

**ELENCO DEI REQUISITI E PUNTEGGI PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE
AGRITURISTICHE NELLA REGIONE UMBRIA**

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO			
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); tali fonti, nel caso di strade (autostrade, urbane di scorrimento ed extraurbane principali. etc.) e ferrovie, se presenti, sono a distanza di almeno 0,5 km dal fabbricato principale destinato ad agriturismo.	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. (Si ha rilevante impatto paesaggistico quando l'insediamento è chiaramente visibile dal fabbricato agriturismo, senza interposizione di alcun sistema di mitigazione ambientale.)	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 (siti della Rete Natura 2000) o paesaggistico (zone parco di cui alla legge regionale 9/1995 e del Piano regionale delle Aree naturali protette).	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 , in coerenza con le modalità previste dal locale regolamento comunale sulla gestione dei rifiuti urbani e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.	0,5	
TOTALE SEZIONE		15	2

3

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
2. ACCOGLIENZA E GESTIONE			
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente (risiede, domicilio o dispone di un appartamento in uso esclusivo) 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	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	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	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 è, disponibile la 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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	•

4

2.12	Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).	1	●
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 (di natura privata: deve essere indicata la certificazione e l'Ente responsabile del riconoscimento)	1	●
TOTALE SEZIONE		23	8

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI			
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 sono 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	1	
3.7	Nei bagni sono disponibili per gli ospiti 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), ad uso esclusivo.	1	
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante), ad uso esclusivo.	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	●
TOTALE SEZIONE		22	7

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

5

requisito		Punteggio	Requisito speciale
4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO			
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, purchè descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico			
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 a 30 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 3 piazzole.	2	●
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia ogni 3 piazzole	1	●
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale ogni 3 piazzole.	1	
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 3 piazzole.	1	
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 3 piazzole.	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.	2	
TOTALE SEZIONE		24	7

6

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE			
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 e/o aceto 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 abitualmente menu per celiaci	2	●
5.14	L'azienda prepara abitualmente menù per vegetariani	2	
5.15	L'azienda prepara abitualmente menù integralmente con prodotti 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	
TOTALE SEZIONE		28	6

7

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE			
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) con esclusione degli spazi riservati già considerati al requisito 3.8.	2	
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.7 (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 avvicinamento al cavallo 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 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 guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	1	•
TOTALE SEZIONE		22	5

8

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA			
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche ovvero ha partecipato a corsi di formazione certificati per imprenditori agricoli con attestato finale	1	●
7.2	L'azienda è certificata biologica per almeno il 50% della SAU.	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 o un frantoio visitabile o altro impianto di trasformazione e lavorazione dei prodotti agricoli e/o zootecnici.	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 UBA 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, che rientra nei prodotti regionali tipici compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.	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	●
TOTALE SEZIONE		27	5

CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

La classificazione è articolata in cinque categorie ed evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli così come già avviene per la classificazione degli alberghi, dei campeggi e di altre strutture ricettive turistiche (da 1 a 5 stelle).

La categoria di classificazione "uno" è attribuita comunque, con il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica effettuato ai sensi di legge. Le categorie di classificazione dalla "due" alla "cinque" sono attribuite sulla base della conformità delle aziende agrituristiche a diversi requisiti, oppure superiori ai minimi di legge, a ciascuno dei quali è attribuito un punteggio compreso tra 0,5 e 5.

I requisiti sono ordinati in 7 sezioni tematiche:

1. contesto aziendale e paesaggistico,
2. requisiti generali e di gestione,
3. Servizi e dotazioni degli alloggi,
4. Servizi e dotazioni dell'agri-campeggio,
5. Servizi di ristorazione e somministrazione,
6. Servizi ed attività ricreative,
7. Attività agricole e di produzione tipica.

Le sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 sono, in realtà delle sottosezioni in quanto contribuiscono, ai fini della applicazione delle soglie di punteggio per attribuire la categoria di classificazione, a comporre una sezione tematica unica definita "requisiti generali" e riguardante il contesto aziendale complessivo a prescindere dai servizi principali di accoglienza (alloggio, campeggio e ristorazione) ai quali sono riservate, rispettivamente, le sezioni tematiche 3, 4 e 5.

Per ciascuna sezione tematica sono stabiliti i punteggi minimi (somma dei punteggi dei requisiti soddisfatti dall'azienda) che consentono l'accesso alle categorie di classificazione dalla 2a alla 5a.

Alcuni requisiti, indicati come "speciali" (complessivamente 39), sono considerati particolarmente significativi ai fini della attribuzione della categoria di classificazione. Pertanto per l'idoneità all'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", occorre necessariamente soddisfarne un determinato numero in funzione dei servizi prestati.

Un solo requisito speciale (dotazione di servizi igienici negli alloggi) deve essere comunque soddisfatto per l'accesso alle tre categorie superiori (terza, quarta e quinta).

L'attribuzione all'azienda agrituristica di una determinata categoria di classificazione è determinato come segue:

- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria sommando i punteggi delle sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 (requisiti generali);
- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria relativamente alle sezioni tematiche che riguardano i servizi effettivamente prestati fra quelli delle sezioni 3 (alloggio), 4 (agricampeggio) e 5 (ristorazione);
- soddisfazione, per le categorie "tre", "quattro" e "cinque", del requisito 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi);
- ai fini dell'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", soddisfazione del numero minimo di requisiti speciali stabilito relativamente ai requisiti generali e alle sezioni corrispondenti ai servizi effettivamente effettuati;

10

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

Categoria 2 simboli: punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni 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 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
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 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti spec.
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 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti Spec.
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		

ALLEGATO “E”

USO DEL MARCHIO AGRITURISMO ITALIA PER LA REGIONE UMBRIA

Ai sensi dell'art. 145 della legge regionale legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 la Giunta regionale, con il presente regolamento definisce le modalità, la tipologia e i contenuti della cartellonistica e delle altre forme di comunicazione relative alle aziende agrituristiche.

Il comitato consultivo per l'agriturismo istituito presso il Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali, costituito da rappresentanti designati dalle singole regioni, ha proposto l'adozione di un marchio nazionale unitario denominato “AGRITURISMO ITALIA” come riportato di seguito.

Il Marchio «AGRITURISMO ITALIA» è stato poi successivamente approvato con i seguenti decreti del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali:

- Decreto ministeriale n. 1720 del 13 febbraio 2013, con il quale è stato approvato il Marchio nazionale dell'agriturismo;
- Decreto 3 giugno 2014 - Modalità di applicazione del Marchio nazionale dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo:

Il decreto 1720 del 13 febbraio 2013 sancisce che:

Il Marchio «Agriturismo Italia» è di proprietà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che ne cura la registrazione in Italia e all'estero.

Il Marchio identifica le aziende e le attività agrituristiche autorizzate a norma di legge ed è concesso in uso alle Regioni dal Ministero.

Le Regioni, a loro volta con propri atti, provvedono a concedere il Marchio in uso alle aziende agrituristiche regolarmente operanti nel territorio regionale.

La produzione grafica del Marchio è disciplinata da apposito “REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO AGRITURISMO ITALIA” allegato al Decreto 3 giugno 2014.

Descrizione del Marchio

Il Marchio rappresenta la stilizzazione di una casa rurale, di un albero e della bandiera italiana che prende la forma delle linee di un campo arato, iscritti all'interno di un girasole. Sotto il girasole è riportata la scritta «Agriturismo Italia» (disposta su due righe con centratura ad epigrafe). I valori alfanumerici dei 4 colori che compongono il Marchio sono: due tonalità di giallo/ocra per i petali del girasole (una chiara e l'altra più scura), la tonalità più chiara (CMYK: C 5%, M 20%, Y 100%, N 5% -RGB: R228, G 189, B 54-WEB: E4BD36-Pantone: vedi manuale operativo) mentre la più scura (CMYK: C 10%, M 40%, Y 100%, N 5%- RGB: R214, G 152, B 53-WEB: D69835- Pantone): lo sfondo del cerchio all'interno del girasole e verde come la scritta «Agriturismo Italia» (CMYK: C 100%, M 0%, Y 100%, N 0%- RGB: R 0, G 167, B86- WEB: OOA 756- Pantone). È presente anche un elemento grafico, di colore rosso, che compone la bandiera italiana all'interno del girasole (CMYK: C 0%, M 100%, Y 100%, N 0%-RGB: R235, G 15, B 45- WEB: EBOF2D-Pantone).

Il Marchio, quando riferito ad aziende agrituristiche, è accompagnato dalla denominazione dell'azienda agrituristica e dalla simbologia di classificazione, ove prevista (girasole monocoloro giallo/ocra scuro (CMYK: C 10%, M40%, Y 100%, N 5%-RGB: R214, G 152, B 53 - WEB: D69835- Pantone).

Nel caso di impiego sui mercati esteri la denominazione «Agriturismo Italia» può essere accompagnata dalla sua traduzione nella lingua di destinazione.

Licenza d'uso per le aziende

La licenza d'uso del Marchio è concessa dalla Regione Umbria alle aziende agrituristiche che soddisfano le seguenti condizioni:

- a. esercizio dell'attività agriturbistica a norma di legge;
- b. classificazione, ove prevista per la rispettiva tipologia, secondo le procedure di cui al decreto ministeriale 13 febbraio 2013, n. 1720;
- c. sottoscrizione dell'impegno al rispetto delle norme d'uso del Marchio.

Limitazioni all'uso del Marchio

Il Marchio non può essere apposto su confezioni, contenitori, etichette o presentazioni di qualsivoglia prodotto, essendo destinato esclusivamente a qualificare le aziende, i servizi e l'offerta complessiva dell'agriturismo.

Utilizzo del marchio sulle targhe di riconoscimento da apporre all'ingresso dell'azienda agriturbistica

Sarà obbligo di ogni azienda agriturbistica umbra apporre all'ingresso principale della struttura la targa di riconoscimento riportante il marchio Agriturismo Italia dato in concessione dal Ministero alla Regione che a sua volta lo concede alle aziende agriturbistiche del territorio regionale. Per quanto riguarda le caratteristiche tecniche relative alle modalità di realizzazione della targa (materiale, colori, posizionamento dei simboli e indicazioni grafiche) si rinvia al Manuale d'uso grafico che verrà pubblicato a cura della struttura regionale competente. Le aziende agriturbistiche umbre dovranno indicare nella targa le seguenti informazioni con le modalità indicate nel suddetto Manuale d'uso grafico:

- Il logo della Regione Umbria approvato con legge regionale 18 Maggio 2004, n. 5 da apporre nell'apposito spazio;
- La denominazione dell'azienda agriturbistica;
- La ragione sociale dell'azienda agricola implementato del Codice Unico Azienda Agricola tra parentesi tonde;
- Il numero di iscrizione all'Elenco regionale Agriturismo e l'anno di iscrizione separati da singolo trattino.



agriturismo italia

