

(Allegato sostituito integralmente dall'art. 1 del regolamento regionale 10 settembre 2019, n. 9)

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)**

## DICHIARAZIONE DI CLASSIFICAZIONE "GIRASOLI" (Allegato D al R.R. n.1/2019)

(Dichiarazione Sostitutiva - Artt. 46 e 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
 Codice fiscale Partita Iva \_\_\_\_\_ nato/a \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ dell'azienda  
 agrituristica \_\_\_\_\_ n. iscrizione elenco  
 agriturismo \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
 CUA \_\_\_\_\_ con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_  
 Indirizzo \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi

### DICHIARA:

		DICHIARAZIONE DITTA (BARRARE LE CASELLE RELATIVE AL REQUISITO POSSEDUTO)	
<b>Requisito</b>		Punteggio	Requisito speciale
<b>1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO</b>			
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 e nel caso di aeroporto a 3 km.	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 agrituristico, 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 (le zone parco nazionale e parco regionale di cui alla legge regionale n. 9/1995 e le aree sottoposte a vincolo ai sensi del D. Lvo 42/2004 – artt. 136 e 142.	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	
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>15</b>	<b>2</b>
<b>TOTALE DICHIARATO</b>			

		DICHIARAZIONE DITTA (BARRARE LE CASELLE RELATIVE AL REQUISITO POSSEDUTO)	
<b>Requisito</b>		Punteggio	Requisito speciale
<b>2. ACCOGLIENZA E GESTIONE</b>			
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente (risiede, domicilia 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 ospiti.	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 competenza.	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 tale competenza.	1	
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura) per almeno la metà degli alloggi.	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	<p>L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- presentazione generale dell'azienda,</li> <li>- attività agricola ed eventuali prodotti di vendita,</li> <li>- attrattive del territorio circostante,</li> <li>- servizi alloggiativi e/o campeggio,</li> <li>- ristorazione,</li> <li>- attività ricreative, didattiche e culturali,</li> <li>- listino prezzi,</li> <li>- carta dei servizi (regole dell'accoglienza),</li> <li>- percorso per raggiungere l'azienda.</li> </ul> <p>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.</p>	2	●
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 da soggetti giuridici di natura pubblico-privata.	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	●
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>23</b>	<b>8</b>
<b>TOTALE DICHIARATO</b>			

		<b>DICHIARAZIONE DITTA (BARRARE LE CASELLE RELATIVE AL REQUISITO POSSEDUTO)</b>	
Requisito		Punteggio	Requisito speciale
<b>3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI</b>			
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. (Nel caso di appartamento con più di due camere almeno 2 bagni).	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 quadrati).	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).	1	
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	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	●
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>22</b>	<b>7</b>
<b>TOTALE DICHIARATO</b>			

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

		DICHIARAZIONE DITTA (BARRARE LE CASELLE RELATIVE AL REQUISITO POSSEDUTO)	
Requisito		Punteggio	Requisito speciale
<b>4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO</b>			
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	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno di un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	●
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>24</b>	<b>7</b>
<b>TOTALE DICHIARATO</b>			

		DICHIARAZIONE DITTA (BARRARE LE CASELLE RELATIVE AL REQUISITO POSSEDUTO)	
Requisito		Punteggio	Requisito speciale
<b>5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE</b>			
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 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 menu per celiaci (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente e deve essere presente nel menù).	2	●
5.14	L'azienda prepara menù per vegetariani (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente e deve essere presente nel menù)	2	
5.15	L'azienda prepara menù interamente biologici (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente e deve essere presente nel menù).	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	
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>28</b>	<b>6</b>
<b>TOTALE DICHIARATO</b>			

		<b>DICHIARAZIONE DITTA (BARRARE LE CASELLE RELATIVE AL REQUISITO POSSEDUTO)</b>	
Requisito		Punteggio	Requisito speciale
<b>6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE</b>			
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).	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 o agriturismo-venatoria o 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.	1	
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale.	2	
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	●
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>22</b>	<b>5</b>
<b>TOTALE DICHIARATO</b>			

		<b>DICHIARAZIONE DITTA (BARRARE LE CASELLE RELATIVE AL REQUISITO POSSEDUTO)</b>	
Requisito		Punteggio	Requisito speciale
<b>7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA</b>			
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 capi 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	•
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>27</b>	<b>5</b>
	<b>TOTALE DICHIARATO</b>		

Requisiti		Punteggio dichiarato	Requisito speciale dichiarato
1	TOTALE DICHIARATO REQUISITO 1		
2	TOTALE DICHIARATO REQUISITO 2		
3	TOTALE DICHIARATO REQUISITO 3		
4	TOTALE DICHIARATO REQUISITO 4		
5	TOTALE DICHIARATO REQUISITO 5		
6	TOTALE DICHIARATO REQUISITO 6		
7	TOTALE DICHIARATO REQUISITO 7		
	TOTALE 1+2+3+4+5+6+7		
<b>N° GIRASOLI DICHIARATI</b>			

**Luogo e data**

**FIRMA  
del dichiarante\***

\*Allegare documento di riconoscimento valido del dichiarante



## 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. Accoglienza e 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 40), 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;

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

**Categoria 2 simboli GIRASOLE: 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 GIRASOLE: 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 GIRASOLE: 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 GIRASOLE: 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		