

D.G.R. n.288/2007  
**Allegato A8**  
**(Paragrafo 11, comma 8)**

### **Criteri di classificazione delle aziende ittituristiche**

I requisiti richiesti per la classificazione delle aziende ittituristiche sono suddivisi in requisiti obbligatori, necessari all'attribuzione di una stella marina e requisiti fungibili che concorrono alla determinazione del punteggio in base al quale possono essere attribuiti livelli di classifica superiore.

I requisiti attengono le dotazioni strutturali aziendali, i servizi offerti e la tipologia di accoglienza.

#### **A. REQUISITI OBBLIGATORI**

Il possesso dei requisiti obbligatori dà diritto all'attribuzione di una stella marina.

**Sono considerati requisiti obbligatori**, in quanto pertinenti [34]:

1. attrezzatura di pronto soccorso;
2. tabella informativa con i numeri di telefono per le emergenze;
3. segnaletica dei principali servizi presenti in azienda;
4. illuminazione degli spazi esterni volta a garantire la sicurezza dei percorsi;
5. riscaldamento;
6. assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi.

**Sono altresì obbligatori:**

##### **a) per le aziende che esercitano attività di ospitalità:**

- a1. arredi adeguati al numero degli ospiti ed alla tipologia di struttura;
- a2. dotazione di biancheria adeguata al numero di ospiti (*cuscini, federe, coppia di lenzuola, coprimaterasso, coperte pari al numero di posti letto autorizzati, dueasciugamani da bagno per persona*);
- a3. dotazione bagno adeguata al numero di ospiti ed alla tipologia di struttura (*lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, cestino, saponetta o dosatore di sapone*);
- a4. contenitore rifiuti (*cestino*);
- a5. arredi adeguati al numero degli ospiti in tutte le stanze/locali presenti;
- a6. cucina a norma con dotazione di arredi, biancheria e stoviglie adeguata al numero di ospiti (*nel caso di unità abitative*);
- a7. pulizia settimanale degli ambienti ed a ogni cambio ospite (*se la pulizia settimanale è lasciata all'ospite, messa a disposizione dell'attrezzatura necessaria in luogo a ciò adibito, areato e posto all'esterno: scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio*);
- a8. cambio settimanale della biancheria ed a ogni cambio ospite;

##### **b) per le aziende che esercitano attività di somministrazione di pasti e bevande:**

- b1. sala di somministrazione dei pasti con arredi e attrezzature adeguati al numero di ospiti;
- b2. per la somministrazione di pasti in numero massimo di 20, cucina domestica, provvista di fornelli, lavabo, tavolo di lavorazione alimenti e contenitori rifiuti;
- b3. per la somministrazione di pasti in numero superiore a 20, cucina a norma, di dimensione ed attrezzata adeguatamente rispetto al numero di ospiti (*pareti sino a metri 2 e pavimenti lavabili e disinfettabili; sufficiente aerazione ed illuminazione dei locali; dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti; attrezzature e utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario; fornitura di acqua potabile, calda e fredda, erogata con comando non azionabile manualmente; contenitore per i rifiuti munito di coperchio azionabile a pedale; apposito locale o armadio chiuso dove alloggiare i materiali per la pulizia, detersione, disinfezione; spogliatoio destinato ai soli operatori alimentari*);

- b4. almeno un bagno a disposizione degli ospiti, con impianti a norma, dotato di dosatore di sapone, asciugamani a perdere, contenitore di rifiuti;
- b5. una linea telefonica con apparecchio comune in locali a disposizione degli ospiti;
- b6. pulizia dei locali e materiali ad ogni somministrazione pasti;

**c) per le aziende che esercitano attività di ospitalità in spazi aperti:**

- c1. piazzole con superficie a prova di acqua e di polvere;
- c2. almeno ogni 4 piazzole, colonnina attacco presa corrente elettrica;
- c3. servizi igienico-sanitari adeguati al numero di ospiti (con un minimo di un servizio igienico-sanitario ogni quattro piazzole), dotati di wc, lavabo, doccia, presa energia elettrica, specchio, carta igienica, dosatore di sapone, contenitore di rifiuti;
- c4. contenitori di rifiuti all'aperto, adeguati al numero di piazzole, da realizzarsi con recipienti lavabili;
- c5. una linea telefonica con apparecchio comune in locali a disposizione degli ospiti;
- c6. ombreggiamento da realizzarsi con impiego di vegetazione o materiali ecocompatibili;
- c7. illuminazione delle piazzole;
- c8. pulizia quotidiana dei servizi igienico-sanitari.

**[34]** Il criterio della "pertinenza" ovvero "adeguatezza" del requisito va correlato alla tipologia di struttura da utilizzarsi a fini itturistici. Pertanto nel caso di strutture che esulano dalle strutture "tipicamente" utilizzate ai fini di ospitalità (ad esempio nel caso di utilizzo di imbarcazione dismessa) i requisiti previsti possono non essere applicabili ovvero devono essere adeguatamente applicati.

## B. REQUISITI FUNGIBILI

Per l'attribuzione di **stelle marine aggiuntive**, l'azienda deve possedere, oltre i requisiti obbligatori, i requisiti fungibili seguenti, per un punteggio come di seguito:

- > per l'attribuzione di due stelle marine, punteggio sino a 20;
- > per l'attribuzione di tre stelle marine, punteggio oltre 20.

<b>Requisito</b>	<b>punteggio</b>
Attuazione del sistema di raccolta differenziata	<b>3</b>
Punto di ricezione per il ricevimento degli ospiti	<b>1</b>
Riscaldamento autonomo o regolabile sia in camere che in unità abitative	<b>2</b>
Aria condizionata o sistema di ventilazione sia in camere che in unità abitative	<b>2</b>
Adozione, anche parziale, di impianti adeguati al risparmio delle risorse idriche ed energetiche	<b>3</b>
Presenza di almeno un bagno fruibile da portatori di handicap	<b>2</b>
Utilizzo, anche parziale, di fonti energetiche alternative e/o a basso impatto ambientale	<b>3</b>
Utilizzo di strutture di interesse storico e architettonico, ovvero collocate in aree di pregio ambientale, in borghi marinari	<b>2</b>
Recupero di strutture con criteri di bioarchitettura	<b>3</b>
Presenza di fabbricati arredati con elementi tipici della tradizione marinara	<b>2</b>
Disponibilità di una sala ricreativa comune attrezzata	<b>2</b>
Spazio esterno comune arredato (tavoli, sedie, panche...)	<b>1</b>
Disponibilità di locale lavanderia e stireria	<b>3</b>
Disponibilità di linea telefonica in tutte le camere e/o unità abitative	<b>2</b>

Disponibilità di attrezzature per attività sportive (al chiuso o all'aperto)	<b>2</b>
Percorso sportivo attrezzato, con idonee e semplici strutture ginniche, con tabelle e/o istruzioni per la corretta utilizzazione	<b>2</b>
Disponibilità di locale attrezzato per la degustazione	<b>2</b>
Trasformazione e/o confezionamento dei prodotti ittici per la vendita, degustazione in azienda	<b>2</b>
Visite guidate alle attività aziendali, attività ricreative legate alla valorizzazione e conoscenza dell'ambiente della pesca	<b>2</b>
Organizzazione di corsi di cucina finalizzati alla conoscenza della cucina tipica regionale a base di pesce (comprese le modalità di preparazione)	<b>3</b>
Organizzazione di attività didattico-ricreative per bambini	<b>3</b>
Ristorazione con prodotti provenienti esclusivamente dal comprensorio in cui insiste l'azienda	<b>2</b>
Trattamento di prima colazione, in locale di dimensioni adeguate al numero degli alloggiati	<b>1</b>
Trattamento di mezza pensione	<b>2</b>
Trattamento di pensione completa	<b>3</b>
Disponibilità ad accogliere animali domestici	<b>2</b>
Azienda dotata di sito internet con descrizione dell'offerta ittituristica e posta elettronica per comunicazione e prenotazioni	<b>3</b>
Disponibilità di materiale informativo turistico e culturale sul territorio di appartenenza	<b>1</b>
Possesso di qualifiche professionali a valenza turistica conseguite dai gestori l'attività (titolare, collaboratori familiari, collaboratori)	<b>3</b>
Conoscenza di lingue straniere conseguita dai gestori l'attività (titolare, collaboratori familiari, collaboratori), attestata da titolo idoneo	<b>3</b>

Segue allegato  
A 9

**Allegato A9****(Paragrafo 10, comma 3)****Tabella dei requisiti posseduti per la classifica delle aziende ittitoristiche**  
[35]

<b>I. Requisiti obbligatori</b> [36]	* [37]
▪ Attrezzatura di pronto soccorso	
▪ Tabella informativa con i numeri di telefono per le emergenze	
▪ Segnaletica dei principali servizi presenti in azienda	
▪ Illuminazione degli spazi esterni volta a garantire la sicurezza dei percorsi	
▪ Riscaldamento	
▪ Assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi	
<b>a) Per le aziende che esercitano attività di ospitalità</b>	
<b>a2.</b> arredi adeguati al numero degli ospiti ed alla tipologia di struttura	
<b>a3.</b> dotazione di biancheria adeguata al numero di ospiti ( <i>cuscini, federe, coppia di lenzuola, coprimaterasso, coperte pari al numero di posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona</i> )	
<b>a4.</b> dotazione bagno adeguata al numero di ospiti ed alla tipologia di struttura ( <i>lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, cestino, saponetta o dispenser con erogatore</i> )	
<b>a5.</b> contenitore rifiuti	
<b>a6.</b> arredi adeguati al numero degli ospiti in tutte le stanze/locali presenti	
<b>a7.</b> cucina a norma con dotazione di arredi, biancheria e stoviglie adeguata al numero di ospiti	
<b>a8.</b> dotazione di biancheria adeguata al numero di ospiti ( <i>cuscini, federe, coppia di lenzuola, coprimaterasso, coperte pari al numero di posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona</i> )	
<b>a9.</b> dotazione bagno adeguata al numero di ospiti ed alla tipologia di struttura ( <i>lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, cestino, saponetta o dosatore per sapone liquido</i> )	
<b>a10.</b> contenitore rifiuti	
<b>a11.</b> arredi adeguati al numero degli ospiti in tutte le stanze/locali presenti	
<b>a12.</b> pulizia settimanale degli ambienti ed a ogni cambio ospite ( <i>se la pulizia settimanale è lasciata all'ospite, messa a disposizione dell'attrezzatura necessaria in luogo a ciò adibito, areato e posto all'esterno: scopa, paletta, spazzolone, straccio, secchio</i> )	
<b>a13.</b> cambio settimanale della biancheria ed a ogni cambio ospite	
<b>b) Per le aziende che esercitano attività di somministrazione di pasti e bevande</b>	
<b>b1.</b> sala di somministrazione dei pasti con arredi e attrezzature adeguati al numero di ospiti	

<b>b2.</b> per la somministrazione di pasti in numero massimo di 20, cucina domestica, provvista di fornelli, lavabo, tavolo di lavorazione alimenti e cestini rifiuti	
<b>b3.</b> per la somministrazione di pasti in numero superiore a 20, cucina a norma, di dimensione ed attrezzata adeguatamente rispetto al numero di ospiti (pareti sino a metri 2 e pavimenti lavabili e disinfettabili)	
<b>b4.</b> almeno un bagno a disposizione degli ospiti, con impianti a norma, dotato di dosatore di sapone, asciugamani a perdere, contenitore di rifiuti	
<b>b5.</b> una linea telefonica con apparecchio comune in locali a disposizione degli ospiti	
<b>b6.</b> pulizia dei locali e materiali ad ogni somministrazione pasti	
<b>c) Per le aziende che esercitano attività di ospitalità in spazi aperti</b>	
<b>c1.</b> piazzole con superficie a prova di acqua e di polvere	
<b>c2.</b> almeno ogni 4 piazzole, colonnina attacco presa corrente elettrica	
<b>c3.</b> servizi igienico-sanitari adeguati al numero di ospiti (con un minimo di un servizio igienico-sanitario ogni quattro piazzole), dotati di wc, lavabo, doccia, presa energia elettrica, specchio, carta igienica, dosatore di sapone, contenitore di rifiuti	
<b>c4.</b> contenitori di rifiuti all'aperto, adeguati al numero di piazzole, da realizzarsi con recipienti lavabili	
<b>c5.</b> una linea telefonica con apparecchio comune in locali a disposizione degli ospiti	
<b>c6.</b> ombreggiamento da realizzarsi con impiego di vegetazione o materiali eco-compatibili	
<b>c7.</b> illuminazione delle piazzole	
<b>c8.</b> pulizia quotidiana dei servizi igienico-sanitari	
<b>II. Requisiti fungibili</b>	
▪ attuazione del sistema di raccolta differenziata	
▪ punto di ricezione per il ricevimento degli ospiti	
▪ riscaldamento autonomo o regolabile sia in camere che in unità abitative	
▪ aria condizionata o sistema di ventilazione sia in camere che in unità abitative	
▪ adozione, anche parziale, di impianti adeguati al risparmio delle risorse idriche ed energetiche	
▪ presenza di almeno un bagno fruibile da portatori di handicap	
▪ utilizzo, anche parziale, di fonti energetiche alternative e/o a basso impatto ambientale	
▪ utilizzo di strutture di interesse storico e architettonico, ovvero collocate in aree di pregio ambientale, in borghi marinari	
▪ recupero di strutture con criteri di bioarchitettura	
▪ presenza di fabbricati arredati con elementi tipici della tradizione marinara	
▪ disponibilità di una sala ricreativa comune attrezzata	
▪ spazio esterno comune arredato (tavoli, sedie, panche...)	
▪ disponibilità di locale lavanderia e stireria	
▪ disponibilità di linea telefonica in tutte le camere e/o unità abitative	
▪ disponibilità di attrezzature per attività sportive (al chiuso o all'aperto)	

▪ percorso sportivo attrezzato, con idonee e semplici strutture ginniche, con tabelle e/o istruzioni per la corretta utilizzazione	
▪ disponibilità di locale attrezzato per la degustazione	
▪ trasformazione e/o confezionamento dei prodotti ittici per la vendita, degustazione in azienda	
▪ visite guidate alle attività aziendali, attività ricreative legate alla valorizzazione e conoscenza dell'ambiente della pesca	
▪ organizzazione di corsi di cucina finalizzati alla conoscenza della cucina tipica regionale a base di pesce (comprese le modalità di preparazione)	
▪ organizzazione di corsi di degustazione e assaggio di prodotti ittici	
▪ organizzazione di attività didattico-ricreative per bambini	
▪ ristorazione con prodotti provenienti esclusivamente dal comprensorio in cui insiste l'azienda	
▪ trattamento di prima colazione, in locale di dimensioni adeguate al numero degli alloggiati	
▪ trattamento di mezza pensione	
▪ trattamento di pensione completa	
▪ disponibilità ad accogliere animali domestici	
▪ azienda dotata di sito internet con descrizione dell'offerta ittituristica e posta elettronica per comunicazione e prenotazioni	
▪ disponibilità di materiale informativo turistico e culturale sul territorio di appartenenza	
▪ possesso di qualifiche professionali a valenza turistica conseguite dai gestori l'attività (titolare, collaboratori familiari, collaboratori)	
▪ conoscenza di lingue straniere conseguita dai gestori l'attività (titolare, collaboratori familiari, collaboratori) attestata da titolo idoneo	

**[35]** Da compilare a cura del richiedente l'autorizzazione comunale all'esercizio di attività ittituristica e da allegare all'istanza prodotta al Comune competente per territorio.

**[36]** Nel caso non vi sia il possesso di uno dei requisiti obbligatori, indicare le ragioni (ad esempio, requisito non pertinente la tipologia di struttura nel caso di utilizzo di barca dismessa).

**[37]** Indicare SI o NO per esprimere il possesso o meno del requisito.

---