Decreto del Presidente della Giunta regionale 3 agosto 2004, n. 46/R "Regolamento di attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche in Toscana)" [i]

INDICE

TITOLO I - Disposizioni generali

Art. 1 - Oggetto
Art. 2 - Definizioni

TITOLO II - Esercizio dell'agriturismo

CAPO I – Principalità dell'attività agricola

Art. 3 - Dichiarazione di inizio attività agrituristica
Art. 4 - Accordi scritti per disciplinare le forme di collaborazione
Art. 5 - Principalità della attività agricola
Art. 6 - Relazione

CAPO II - Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche

Art. 7 - Classificazione con le spighe
Art. 8 - Ulteriori indicazioni
Art. 9 - Targa identificativa
Art. 9 bis – Limiti di esercizio delle attività agrituristiche

CAPO III - Limiti e modalità di esercizio delle attività agrituristiche

Art. 10 - Degustazione e assaggio di prodotti e organizzazioni di eventi promozionali
Art. 10 bis - Attività sociali e di servizio per le comunità locali
Art. 11 - Attività di cui all' articolo 14 della l.r. 30/2003
Art. 12 - Utilizzo dell'abitazione principale dell'imprenditore ubicata nei centri abitati
Art. 13 - Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande
Art. 13 bis - Requisiti professionali per la somministrazione pasti alimenti e bevande
Art. 14 - Individuazione delle aree montane e delle aree svantaggiate
Art. 15 - Eventi promozionali
Art. 16 - Norme tecniche per la realizzazione dei servizi igienici, dei volumi tecnici e degli impianti sportivo-ricreativi

CAPO IV - Requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza

SEZIONE I - Requisiti igienico- sanitari per la produzione, la preparazione e la somministrazione di pasti, alimenti e bevande

Art. 17 - Idoneità dei locali per la preparazione e la somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande
Art. 18 - Piano di autocontrollo
Art. 19 - Requisiti dei locali per la somministrazione
Art. 20 - Requisiti dei locali per la preparazione dei pasti

Art. 21 - Requisiti dei locali per la preparazione e somministrazione di pasti nel corso degli eventi di cui all' articolo 16 della l.r 30/2003
Art. 22 - Requisiti dei locali per la preparazione dei prodotti aziendali

SEZIONE II - Requisiti igienico-sanitari per lo svolgimento dell'attivita' di macellazione di animali allevati in azienda

Art. 23 - Macellazione di animali allevati in azienda ai fini della somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, di degustazioni e di assaggio e di organizzazione di eventi promozionali nel rispetto del sistema della filiera corta
Art. 24 - Quantità di animali e modalità di macellazione
Art. 25 - Requisiti dei locali per la lavorazione delle carni

SEZIONE III - Requisiti strutturali, igienico sanitari e di sicurezza per l'ospitalita'

Art. 26 - Requisiti delle camere e delle unità abitative
Art. 26 bis - Utilizzo di camere con particolari requisiti strutturali
Art. 27 - Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti
Art. 27 bis - Requisiti per l'ospitalità di camper in spazi aperti
Art. 28 - Requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche di cui all'articolo 2, comma 2, lettera c) della legge

SEZIONE IV - Disposizioni per la conduzione delle piscine

Art. 29 - Conduzione e controllo delle piscine
Art. 30 - Controlli nella conduzione delle piscine

TITOLO II BIS - Esercizio delle fattorie didattiche

Art. 30 bis - Requisiti tecnici dei locali, degli spazi aperti o di altre strutture aziendali
Art. 30 ter – Requisiti organizzativi
Art. 30 quater – Limiti e modalità di utilizzo del logo identificativo
Art. 30 quinquies – Segnalazione certificata di inizio attività ed elenco regionale delle fattorie didattiche

TITOLO II TER – Vigilanza e controllo

Art. 30 sexies - Vigilanza e controllo

TITOLO III - Disposizioni transitorie e abrogative

Art. 31 - Abrogazioni
Art. 32 - Norme transitorie per la classificazione

Allegato A
Allegato B
Allegato C

TITOLO I
Disposizioni generali

Art. 1 [ii]
Oggetto

1. Il presente regolamento attua le disposizioni della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche [iii] in Toscana), di seguito denominata legge.

Art. 2
Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento per centro abitato si intendono i centri con popolazione non superiore a tremila abitanti, perimetrati negli atti della pianificazione comunale.

TITOLO II
Esercizio dell'agriturismo

CAPO I [iv]
Principalità dell'attività agricola

Art. 3 [v]
Segnalazione certificata di inizio attività agrituristica [vi]

1.[vii] *La segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) è presentata al comune tramite lo sportello unico delle attività produttive (SUAP) dall'imprenditore agricolo proprietario dell'azienda o comunque titolare di altro diritto reale o personale di godimento su di essa.*

2. La SCIA [viii] contiene quanto indicato nell'allegato C al presente regolamento.

3. L'archivio regionale delle aziende agrituristiche di cui all'articolo 28 della legge è tenuto dall'Agenzia regionale toscana per le erogazioni in agricoltura (ARTEA).

Art. 4 [ix]
Accordi scritti per disciplinare le forme di collaborazione

1. Gli accordi scritti per disciplinare le forme di collaborazione di cui all'articolo 5 della legge sono conservati presso l'azienda agricola a cura dell'imprenditore.

Art. 5
Principalità della attività agricola

1. I criteri per la determinazione della principalità dell'attività agricola, di cui all' articolo 6 , comma 3 della legge, sono indicati nell'allegato A al presente regolamento.

Art. 6 [x]
Relazione

1. La relazione agrituristica è presentata nell'ambito della dichiarazione unica aziendale (DUA) di cui all'articolo 11 della legge regionale 27 luglio 2007, n. 45 (Norme in materia di imprenditore e imprenditrice agricoli e di impresa agricola), tramite il fascicolo aziendale. L'allegato C al presente regolamento contiene le modalità e i dati necessari per la presentazione della relazione agrituristica.

CAPO II
Marchio nazionale e classificazione delle strutture ricettive agrituristiche[xi]

Art. 6 bis[xii]
Marchio nazionale

1. Per la concessione del marchio nazionale "Agriturismo Italia" di cui al decreto ministeriale 13 febbraio 2013 (Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche) la Giunta regionale approva:
a) le regole e le procedure per la concessione della licenza d'uso del marchio;
b) le ipotesi e le modalità di applicazione della sospensione, decadenza e revoca della concessione del marchio, comprese le eventuali sanzioni;
c) il sistema di controllo dell'uso del marchio.

Art. 7[xiii]
Classificazione

1. Per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche è utilizzato il logo che rappresenta il girasole.

2. Le caratteristiche grafiche del logo che rappresenta il girasole sono definite dal d.m. 13 febbraio 2013 e indicate nell'allegato B, parte I.

3. Il livello di classificazione minimo pari a un girasole è attribuito con il titolo abilitativo.

4. Le strutture agrituristiche che offrono il soggiorno con pernottamento sono classificate con un numero di girasoli, compreso fra uno e cinque, che indica il livello dell'offerta di ospitalità rurale.

5. Per le aziende di cui al comma 4 l'attribuzione del livello di classificazione superiore a uno è stabilita in relazione al possesso dei requisiti indicati nell'allegato B, parte II.

6. La stampa dei requisiti inerenti la classificazione dichiarati dall'imprenditore deve essere esposta al pubblico all'interno dell'azienda in luogo ben visibile.

*7. Entro il 31 dicembre 2017 le aziende agricole che svolgono attività agrituristiche alla data di entrata in vigore del regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale n. 14 del 9 marzo 2017**),** adeguano la classificazione utilizzando il logo con un girasole. Entro la stessa data le aziende agricole che offrono il soggiorno con pernottamento possono presentare allo SUAP una dichiarazione di nuova classificazione nel caso in cui il livello di classificazione, individuato sulla base dei requisiti di cui all'allegato B parte II, risulti superiore a uno.*

Art. 8[xiv]
Ulteriori indicazioni
(Abrogato)

Art. 9[xv]
Targa identificativa

1. Le aziende agricole che svolgono attività agrituristiche devono apporre, all'ingresso per gli ospiti dell'azienda, la targa identificativa disciplinata nel manuale d'uso grafico del marchio previsto dal d.m. 3 giugno 2014 (Modalità di applicazione del marchio nazionale dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo) e riportata nell'allegato B, parte III.

2. Entro il 31 dicembre 2017 le aziende agricole che svolgono attività agrituristiche in esercizio alla data di entrata in vigore del regolamento emanato con d.p.g.r. del 29 marzo 2017 n. 14/R, adeguano la targa identificativa alle disposizioni di cui all'allegato B, parte III.

Art. 9 bis [xvi]
Limiti di esercizio delle attività agrituristiche

1. Le attività di cui all'articolo 2, comma 2, lettere a), b), c) e d) della legge sono svolte in azienda nei limiti massimi derivanti dal calcolo della principalità dell'attività agricola effettuato con la relazione agrituristica di cui all'articolo 7 e fermo restando il rispetto dei requisiti igienico sanitari.

CAPO III
Limiti e modalità di esercizio delle attività agrituristiche

Art. 10
Degustazione e assaggio di prodotti e organizzazioni di eventi promozionali [xvii]

1. [xviii] La degustazione e l'assaggio di prodotti e l'organizzazione di eventi promozionali è svolta con prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonché da prodotti di origine e/o certificati toscani, come definiti all'articolo 13.

2. Qualora per la degustazione e l'assaggio dei prodotti di cui al comma 1 [xix] non sia utilizzato materiale di carta o plastica biodegradabile devono essere disponibili strumenti per il lavaggio delle stoviglie e/o servizi di noleggio stoviglie.

3. Per la preparazione di spuntini e bevande offerti in degustazione ed assaggio è sufficiente disporre di uno spazio con piano di lavoro lavabile che può essere ricavato anche nella cucina o nel locale destinato agli assaggi e degustazioni.

4. Nel caso di preparazioni che richiedano la lavorazione e la cottura dei cibi sono necessari i requisiti igienico-sanitari previsti per la preparazione e somministrazione di pasti, alimenti e bevande. Possono essere utilizzate anche zone di cottura poste all'esterno degli edifici.

Art. 10 bis [xx]
Attività sociali e di servizio per le comunità locali

1. Sono attività sociali e di servizio per le comunità locali di cui all'articolo 2, comma 2, lettera c) della legge le seguenti attività:
a) attività educative e didattico-ricreative:
1) le attività afferenti ai nidi di infanzia e ai servizi integrativi della prima infanzia svolte nel rispetto della legge regionale 26 luglio 2002, n. 32 (Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro) e del regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 30 luglio 2013, n. 41/R (Regolamento di attuazione dell'articolo 4 bis della legge regionale 26 luglio 2002, n. 32 "Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro");
2) le attività di accoglienza e soggiorno di bambini in età prescolare da tre anni a sei anni svolta secondo la normativa vigente;
3) le attività di accoglienza e soggiorno anche con pernotto di bambini di età superiore a sei anni e studenti di ogni ordine e grado svolta con la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione e custodia ogni venticinque bambini/ragazzi;

b) accoglienza di persone, compresi i minori, con disabilità e svantaggio: attività giornaliera o di soggiorno con pernotto orientate anche all'inclusione nei processi produttivi agricoli di soggetti deboli, con disabilità o svantaggio o in fase di reinserimento sociale. Per tali attività è necessaria la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione, custodia e formazione.

c) riabilitazione/cura tramite attività rurali: attività giornaliera o di soggiorno con pernotto aventi finalità socio-terapeutiche o comunque di assistenza, anche attraverso specifiche metodologie collegate all'attività aziendale rivolte a persone con disabilità o svantaggio di qualsiasi genere. Per tali attività è necessaria la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione e custodia.

d) socializzazione, aggregazione e svago: attività giornaliera o di soggiorno con pernotto rivolte a persone della terza età autosufficienti. Per tali attività è necessaria la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione e custodia.

2. Le attività di cui alle lettere b), c) e d) sono svolte nel rispetto della legge regionale 24 febbraio 2005, n. 41 (Sistema integrato di interventi e servizi per la tutela dei diritti di cittadinanza sociale).

3. Per l'esercizio delle attività di cui al comma 1, l'imprenditore può avvalersi della collaborazione di esperti esterni.

Art. 11
Attività di cui all' articolo 14 della l.r. 30/2003

1. Le attività di cui all' articolo 14 della legge organizzate all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'azienda devono essere svolte nel comune ove ha sede il centro aziendale o nei comuni limitrofi e al di fuori dei centri abitati (parole soppresse) [xxi].

2. Qualora le attività di cui all'articolo 14 della legge siano organizzate in strutture private al di fuori dei beni fondiari, queste devono essere di proprietà dell'imprenditore agricolo o comunque l'imprenditore deve avere sulle stesse un diritto reale o personale di godimento, con esclusione del contratto di comodato.

2 bis. [xxii] Le attività di cui all'articolo 14 della legge possono essere organizzate dall'azienda agricola singolarmente o mediante forme di collaborazione di cui all'articolo 5, comma 2 della legge nel rispetto delle vigenti norme sulla sicurezza.

2-ter. Abrogato [xxiii]

2-quater. Abrogato [xxiv]

Art. 12
Utilizzo dell'abitazione principale dell'imprenditore ubicata nei centri abitati

1. Ai sensi dell' articolo 17 , comma 1, lettera a) della legge, l'esercizio delle attività agrituristiche nei locali siti nell'abitazione principale dell'imprenditore agricolo ubicata nel centro abitato deve svolgersi in immobili che presentano caratteristiche di ruralità come definite negli strumenti della pianificazione comunale.

Art. 13 [xxv]
Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande

1. Ai sensi dell'articolo 15 della legge nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, nelle degustazioni e assaggi, e negli eventi promozionali sono utilizzati prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonché da prodotti di origine e/o certificati toscani.

2. I prodotti aziendali sono quelli prodotti in azienda originati nel territorio regionale e quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola e ottenuti attraverso lavorazioni anche esterne. Sono equiparati ai prodotti aziendali quelli prodotti da aziende agricole locali e/o regionali con le quali l'imprenditore sottoscrive specifici accordi che sono conservati presso l'azienda [xxvi]. Per i prodotti degli allevamenti un periodo significativo dell'ultima fase deve essere svolto in azienda nel territorio regionale.

3.[xxvii] I prodotti certificati toscani utilizzabili sono:
a) i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) della Toscana;
b) i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP) della Toscana;
c) i prodotti a marchio Agriqualità della Toscana;
d) i prodotti biologici di aziende della Toscana;
e) i prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana;
f) i vini a denominazione d'origine (DO) della Toscana.

4. I prodotti di origine toscana, anche se non certificati toscani, sono quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio toscano e anche se trasformati, ottenuti comunque da prodotti coltivati, allevati, cacciati, pescati o raccolti nel territorio toscano. Per le aziende situate in prossimità dei confini amministrativi regionali, sono prodotti locali anche quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nei comuni non toscani confinanti, secondo gli stessi principi di cui al primo alinea.

5. L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti *(parole soppresse)*[xxviii], tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze. In particolare sono indicati quali sono i prodotti aziendali propri e la provenienza degli altri prodotti impiegati.

6.[xxix] Per il completamento delle pietanze possono essere utilizzati:
a) gli ingredienti complementari essenziali, quali spezie, coloniali e altri non ottenibili in Toscana;
b) i prodotti necessari per le pietanze di uso comune dell'ospitalità e della cucina tradizionale toscana, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo e del settore della somministrazione di alimenti e bevande;
c) i prodotti e gli ingredienti di difficile reperimento in ambito regionale, anche per particolari condizioni meteo-climatiche, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo e del settore della somministrazione di pasti, alimenti e bevande.

7. E' consentito l'utilizzo dei prodotti indispensabili per diete speciali per motivi di salute.

Art. 13 bis [xxx]
Requisiti professionali per la somministrazione pasti alimenti e bevande

1. Ai sensi dell'articolo 15, comma 1 della legge l'imprenditore che svolge attività di somministrazione di alimenti e bevande o l'addetto che svolge tale attività, deve possedere almeno uno dei seguenti requisiti professionali:
a) possedere la qualifica di imprenditore agricolo professionale (IAP) con iscrizione, anche a titolo provvisorio nell'anagrafe regionale, ai sensi della l.r. 45/2007;
b) essere in possesso di un diploma di istituto di istruzione secondaria di secondo grado o di laurea attinente alla materia dell'alimentazione o della somministrazione di alimenti e bevande o attinente al settore agrario e forestale;
c) aver esercitato in proprio l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione, alla preparazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;
d) avere frequentato con esito positivo il corso di formazione obbligatoria per somministrazione di alimenti e bevande o il corso di operatore agrituristico del repertorio regionale dei profili professionali o analogo corso di formazione come disciplinato dalla vigente normativa delle regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano

Art. 14 [xxxi]
Individuazione delle aree montane e delle aree svantaggiate
(Abrogato)

Art. 15
Eventi promozionali

1. [xxxii] Abrogato.
2. L'attività di somministrazione di pasti, alimenti e bevande realizzata nel corso degli eventi deve essere accompagnata da un'attività di informazione sui prodotti presentati e sui relativi metodi di produzione.
3. [xxxiii] Abrogato.

Art. 16
Norme tecniche per la realizzazione dei servizi igienici, dei volumi tecnici e degli impianti sportivo-ricreativi

1. Ai sensi dell' articolo 18 , comma 6 della legge, le nuove strutture per i servizi igienico-sanitari e i nuovi volumi tecnici possono essere realizzati a condizione che :
a) per comprovati motivi strutturali e di sicurezza, non sia possibile utilizzare le strutture esistenti;
b) e strutture e i volumi siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale;
c) le tipologie, gli elementi architettonici e i materiali utilizzati siano tipici dell'edilizia rurale del luogo.

2. [xxxiv] Ai sensi dell' articolo 18, comma 6 della legge, gli impianti sportivi a carattere ricreativo sono realizzati nel rispetto dei regolamenti urbanistici comunali e a condizione che siano funzionali al soggiorno, all'ospitalità temporanea e che siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale.

CAPO IV
Requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza

SEZIONE I
Requisiti igienico- sanitari per la produzione, la preparazione e la somministrazione di pasti, alimenti e bevande.

Art. 17 [xxxv]
Idoneità dei locali per la preparazione e
la somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande

1. Ai sensi del comma 4 dell'articolo 22 della legge la preparazione e la somministrazione per un numero di posti tavola non superiore a dodici, laddove è disponibile uno spazio adeguato da destinare a spazio comune per il consumo dei pasti, può essere svolta nella cucina dell'abitazione rispettando i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni e dai regolamenti edilizi e di igiene per i locali di abitazione.

2. Ai sensi del comma 5 dell'articolo 22 nelle strutture agrituristiche con un numero di posti letto in camera non superiore a dodici è possibile utilizzare la cucina dell'abitazione, avente i requisiti di cui al comma 1, da parte degli ospiti, laddove è disponibile uno spazio adeguato da destinare a spazio comune per il consumo dei pasti.

2 bis.[xxxvi] Per la preparazione della prima colazione che non richieda la lavorazione e la cottura dei cibi è sufficiente disporre di uno spazio con piano di lavoro lavabile, spazio che può essere ricavato nella cucina o nel locale destinato alla somministrazione della prima colazione.

3. Per gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di alimenti, di pasti e di bevande, nonché per le attività di degustazione e di assaggio e per l'organizzazione di eventi promozionali, deve essere disponibile almeno un servizio igienico o in numero superiore in proporzione al numero degli utenti e alla tipologia di attività.

4.Nel caso in cui il locale per la preparazione dei pasti sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione, è ammessa la possibilità di utilizzare i locali dell'abitazione quali spogliatoi e i servizi igienici dell'abitazione, purché diversi da quelli a disposizione del pubblico.

Art. 18 [xxxvii]
Piano di autocontrollo

1.Le aziende agricole che svolgono le attività di cui all'articolo 15 della legge devono dotarsi di un piano di autocontrollo commisurato alle attività svolte.

2. Entro il 31 dicembre 2010 la Giunta regionale adegua, nel rispetto del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari le procedure di autocontrollo di cui alla delibera della Giunta regionale 31 gennaio 2005, n. 136 (Linee guida per la gestione delle procedure di autocontrollo nelle aziende agricole che svolgono attività di preparazione e somministrazione pasti, alimenti e bevande, destinati alla consumazione sul posto in ambito agrituristico, in applicazione della disciplina igienico-sanitaria, di cui al D.Lgs. 155/97).

Art. 19 [xxxviii]
Requisiti dei locali per la somministrazione
(Abrogato)

Art. 20 [xxxix]
Requisiti dei locali per la preparazione dei pasti
(Abrogato)

Art. 21 [xl]
Requisiti dei locali per la preparazione e somministrazione di pasti nel corso degli eventi di cui all' articolo 16 della l.r 30/2003
(Abrogato)

Art. 22 [xli]
Requisiti dei locali per la preparazione dei prodotti aziendali
(Abrogato)

SEZIONE II
Requisiti igienico-sanitari per lo svolgimento dell'attività di macellazione di animali allevati in azienda e per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni[xlii]

Art. 23[xliii]
Macellazione di animali allevati in azienda ai fini della somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, di degustazioni e di assaggio e di organizzazione di eventi promozionali nel rispetto del sistema della filiera corta

1. Fatto salvo il caso in cui l'azienda sia dotata di strutture di macellazione a norma del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, le specie e le quantità di animali allevati in azienda la cui macellazione è consentita ai fini della fornitura diretta

al consumatore finale e allo svolgimento delle attività di cui all'articolo 15 della legge, nonché le modalità da attuare per la macellazione, sono indicate nella deliberazione della Giunta regionale 31 agosto 2009, n. 746 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagoformi macellati nell'azienda agricola ai sensi dell'articolo 10, punto 2, lettera A) del d.p.g.r. 1 agosto 2006, n. 40/R).

2. E' consentita la macellazione in azienda di animali di specie suina e ovicaprina con il limite massimo di tre unità di grosso bestiame (UGB) l'anno, secondo le modalità per la visita sanitaria stabilite dalle apposite linee guida regionali per la macellazione per il consumo privato delle carni, da definire in conformità agli indirizzi ministeriali in materia di attuazione della normativa europea e con l'applicazione dei relativi diritti sanitari di cui al tariffario regionale.

3. E' consentita, nel rispetto di quanto previsto al comma 4, la macellazione nella cucina dell'azienda o in altro locale o spazio a disposizione dell'azienda, di un numero di capi di pollame e lagomorfi allevati in azienda non superiore a cinquecento capi/anno per tipologia.

4. Per la macellazione di cui al comma 3 devono essere adottate tutte le misure di corretta prassi igienica atte a prevenire eventuali contaminazioni e devono essere adottate le procedure di autocontrollo per garantire che la macellazione sia effettuata in tempi diversi rispetto alle altre attività svolte nello stesso locale o spazio e che il locale o lo spazio e le attrezzature utilizzate siano lavate e disinfettate al termine delle operazioni di macellazione e prima del loro riutilizzo.

5. Nel caso in cui il locale per la macellazione sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione o di altro locale a disposizione dell'azienda, è consentito utilizzare i locali dell'abitazione o di altri locali a disposizione quali spogliatoi e servizi igienici, a condizione che tale utilizzo avvenga in momenti diversi da quelli a disposizione degli ospiti, seguendo un'apposita procedura di autocontrollo.

Art. 24 [xliv]
Quantità di animali e modalità di macellazione
(Abrogato)

Art. 25[xlv]
Requisiti dei locali per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni

1. La lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extra aziendale è consentita utilizzando il locale per la preparazione di pasti, di alimenti e di bevande o altro locale abilitato ai sensi del regolamento approvato con decreto del Presidente della Giunta regionale 1 agosto 2006, n. 40/R (Regolamento di attuazione del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale).

2. Nel locale di cui al comma 1 per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni occorre alternare i giorni delle lavorazioni con riferimento alle carni di:
a) ungulati domestici quali bovini, suini, ovini, caprini e solipedi, o selvatici allevati, provenienti da stabilimenti di macellazione riconosciuti CE per ungulati;
b) ungulati selvatici cacciati e selvaggina cacciata provenienti da stabilimenti riconosciuti CE o da locali di lavorazione selvaggina registrati ai sensi della delibera della Giunta regionale n. 17 del

11 gennaio 2010 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore);
c) pollame e lagomorfi macellati nel rispetto di quanto previsto all'articolo 23, commi 3 e 4 o provenienti da strutture registrate o riconosciute.

3. Nel caso in cui per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni sia utilizzata la cucina, tali attività devono essere svolte in tempi diversi dalla preparazione di pasti, di alimenti e di bevande. La cella frigo per la frollatura della carne, per la conservazione e la stagionatura dei prodotti può essere collocata all'interno del locale.

4. Nel caso in cui il locale per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione o di altro locale a disposizione dell'azienda, è consentito utilizzare i locali dell'abitazione o di altri locali a disposizione quali spogliatoi e servizi igienici, a condizione che tale utilizzo avvenga in momenti diversi da quelli a disposizione degli ospiti, seguendo un'apposita procedura di autocontrollo.

SEZIONE III
Requisiti strutturali, igienico sanitari e di sicurezza per l'ospitalita'

Art. 26
Requisiti delle camere e delle unità abitative

1. Al fine di tener conto delle caratteristiche di ruralità degli edifici, ai sensi dell' articolo 19 comma 2 della legge, è ammesso derogare alla normativa vigente consentendo:
a) un'altezza minima dei locali adibiti al soggiorno e pernotto degli ospiti non inferiore a 2,50 metri di altezza. In caso di soffitti inclinati l'altezza media può essere di 2,50 metri con altezze minime non inferiori a 2 metri e nel caso di altezze in gronda inferiori a 2 metri l'utilizzo obbligatorio di appositi arredi può consentire di riportare l'altezza minima a 2 metri.
b) un'altezza minima dei locali adibiti a servizi igienici e dei corridoi non inferiore a 2,20 metri.

2. Al fine di tener conto delle caratteristiche di ruralità degli edifici, ai sensi dell' articolo 19 , comma 2 della legge, per la superficie illuminante di ciascun locale è consentito derogare alla normativa vigente a condizione che sia garantito un rapporto areo-illuminante pari al valore di 1/14. Nel caso in cui vi sia una distanza della parete del fabbricato da altre strutture superiore ai 15 metri, il rapporto può essere ridotto ad 1/20 purché siano presenti idonei sistemi di ricambio di aria negli ambienti.

3. Per immobili di particolare pregio storico e architettonico sottoposti a vincoli di non modificabilità delle aperture esterne, possono essere consentite ulteriori deroghe a condizione che vi sia un progetto di intervento edilizio che garantisca, in relazione al numero degli occupanti, idonee condizioni igienico sanitarie dell'alloggio ottenibili prevedendo una maggiore superficie dei vani abitabili ovvero la possibilità di una adeguata illuminazione, con impianti di illuminazione autonomi, e una adeguata ventilazione resa possibile dalla dimensione, tipologia e localizzazione delle finestre, dai riscontri d'aria trasversali e dall'impiego di mezzi di ventilazione ausiliaria.

4. Le deroghe concesse ai sensi del presente articolo sono valide solo per l'uso dei locali a fini agrituristici.

5. Salvo quanto indicato all'articolo 26 bis, la [xlvi] ricettività delle camere ad uso agrituristico è determinata come segue:
a) un posto letto ogni 9 metri quadrati;
b) due posti letto ogni 12 metri quadrati [xlvii];
c) ulteriori posti letto sono autorizzati con un incremento di 5 metri quadrati per ogni letto.

6. [xlviii] E' consentita la sistemazione di un letto supplementare aggiuntivo per bambini di età non superiore a dodici anni, su richiesta del cliente, senza che ciò determini un aumento del numero complessivo dei posti letto indicati nella DIA, come previsto dall'articolo 12, comma 2 della legge..

7. La frazione di superficie superiore a 0,50 metri quadrati è, in tutti i casi, arrotondata all'unità.

7 bis. [xlix] Le camere non poste in alloggi agrituristici indipendenti devono essere dotate di servizi igienici nella misura minima di uno ogni quattro persone, calcolati non computando le camere dotate di servizi igienici privati e senza tenere conto delle frazioni. Per le unità abitative indipendenti è sufficiente un servizio igienico in ogni unità.

Art. 26 bis [l]
Utilizzo di camere con particolari requisiti strutturali

1. Il soggiorno e il pernottamento di giovani fino a venticinque anni di età e dei loro eventuali accompagnatori, anche sotto forma di turismo-lavoro giovanile è consentito anche nelle camere aventi i seguenti requisiti strutturali minimi:
a)igienico strutturali di cui all'articolo 26, commi 1, 2, 3 e 4;
b)superficie minima delle camere di 8 metri quadrati per le camere a un letto e 12 metri quadrati per le camere a due letti, con un incremento di superficie di 4 metri quadrati per ogni letto in più;
c)a ciascun letto base può essere sovrapposto un altro letto purché sia comunque garantita la cubatura di 9 metri cubi per ogni posto letto aggiunto;
d)un servizio wc ogni dieci posti letto, un bagno o doccia ogni dodici posti letto, un lavabo ogni quattro posti letto, senza tenere conto delle frazioni e calcolati non computando le camere dotate di servizi igienici privati.

2. Il locale o i locali comuni di soggiorno, se presenti, devono essere dimensionati nel rapporto minimo di 0,50 metri quadrati ogni posto letto, con un minimo di 8 metri quadrati. Tali locali possono coincidere con la sala da pranzo.

Art. 27
Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti

01. [li] Ai sensi dell'articolo 13 della legge l'attività di ospitalità in spazi aperti può essere svolta in aziende con una superficie minima corrispondente alle ore lavoro necessarie per l'iscrizione nell'anagrafe regionale con la qualifica di IAP ai sensi della l.r. 45/2007.

1. La superficie delle singole piazzole per l'ospitalità in spazi aperti non deve essere inferiore a 60 metri quadrati e le stesse devono essere sistemate a prova di acqua e di polvere tramite l'inerbimento del terreno o l'uso di autobloccanti e comunque in modo permeabile.

2. [lii] Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti, di cui all'articolo 20 della legge, devono essere previsti un servizio wc ogni sei persone, un lavabo e una doccia al chiuso con acqua

calda, nonché un servizio di lavanderia ogni dodici persone, senza tenere conto delle frazioni. Devono, inoltre essere rispettati i seguenti requisiti:
a) devono essere localizzati in prossimità delle piazzole:
1) la fornitura di acqua potabile e di energia elettrica;
2) l'impianto di prevenzione incendi, da realizzarsi nel rispetto delle norme vigenti;
3) l'impianto elettrico a colonnine, da realizzarsi nel rispetto delle norme vigenti, con punti luce atti a consentire la fruizione della viabilità e l'illuminazione dei servizi;
4) l'installazione di recipienti lavabili per il servizio quotidiano di smaltimento dei rifiuti;
5) in caso di ospitalità di caravan e autocaravan, un pozzetto agibile per acque di scarico e uno scarico idoneo per w.c. chimici.
b) i servizi igienico-sanitari e i servizi di lavanderia non possono essere realizzati in strutture precarie o mobili. La lavanderia può essere realizzata anche all'aperto.
c) le attrezzature per il lavaggio stoviglie devono essere installate in uno spazio distinto da quello destinato alle attrezzature per il lavaggio biancheria.

2 bis. [liii] Nel calcolo del numero dei posti massimi realizzabili per l'agricampeggio deve essere rispettato il valore di sei ospiti ogni ettaro di superficie agricola aziendale. Nei casi di frazione di ettaro, fino a 5000 metri quadrati compresi, si arrotonda per difetto e oltre 5000 metri quadrati per eccesso.

2-ter. [liv] Per veicoli ricreazionali di cui all'articolo 13, comma 1 della legge si intendono i caravan e gli autocaravan.

Art. 27 bis [lv]
Requisiti per l'ospitalità di camper in spazi aperti

1. Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti di cui all'articolo 20 della legge, rivolta esclusivamente a camper, denominata agrisosta camper, oltre a quanto indicato nell'articolo 27, comma 01, devono essere previsti i seguenti requisiti:
a) superficie delle piazzole non inferiore a 30 metri quadrati e le stesse devono essere sistemate a prova di acqua e di polvere tramite l'inerbimento del terreno o l'uso di autobloccanti e comunque in modo permeabile;
b) fornitura di acqua potabile e di energia elettrica;
c) illuminazione dell'area;
d) un pozzetto agibile per le acque di scarico e uno scarico idoneo per i wc chimici;
e) dispositivi di prevenzione incendi.

2. Nel calcolo del numero dei posti massimi realizzabili per l'agrisosta camper deve essere rispettato il valore di sei ospiti per ogni ettaro di superficie agricola aziendale. Nei casi di frazione di ettaro, fino a 5000 metri quadrati compresi, si arrotonda per difetto e oltre cinquemila metri quadrati per eccesso.

2 ter.[lvi] Nel caso di sosta camper a titolo gratuito per un numero di camper superiore a dieci devono essere presenti dispositivi per la prevenzione incendi.

2 bis.[lvii] Salvo il rispetto di quanto previsto dall'articolo 27, comma 01 e al comma 2 ter del presente articolo, la sosta camper a titolo gratuito presso un'azienda agricola per un massimo di ventiquattro ore non è soggetta ai requisiti previsti dai comma 1 e 2 e non rientra nel campo di applicazione degli articoli 6 bis, 7 e 9.

Art. 28 [lviii]
Requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche di cui all'articolo 2, comma 2, lettera c) della legge

1. Per lo svolgimento delle attività didattiche, divulgative, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo, sociali e di servizio per le comunità locali riferite al mondo rurale se non diversamente specificato dalla normativa vigente è garantito almeno un servizio igienico ogni quindici ospiti, senza tener conto delle frazioni e, all'interno degli edifici aziendali, è individuato un locale di dimensioni commisurate al numero dei fruitori delle attività agrituristiche da destinare all'accoglienza degli ospiti.

SEZIONE IV
Disposizioni per la conduzione delle piscine

Art. 29 [lix]
.Conduzione e controllo delle piscine

1. La conduzione e il controllo delle piscine è esercitata nel rispetto della legge regionale 9 marzo 2006, n.8 (Norme in materia di requisiti igienico-sanitari delle piscine a uso natatorio) e del relativo regolamento di attuazione.

2. Il responsabile dell'igiene, della funzionalità della piscina e della sicurezza dei bagnanti è il titolare dell'azienda agricola o altri soggetti da lui formalmente incaricati.

Art. 30 [lx]
Controlli nella conduzione delle piscine
(Abrogato)

TITOLO II BIS [lxi]
Esercizio delle fattorie didattiche [lxii]

Art.30 bis [lxiii]
Requisiti tecnici dei locali, degli spazi aperti o di altre strutture aziendali

1. Per lo svolgimento delle attività di fattoria didattica sono utilizzati i locali, gli spazi aperti e i beni strumentali dell'azienda agricola posti all'interno del fondo aziendale e sono rispettati i requisiti tecnici, igienico sanitari e di sicurezza previsti dalle norme vigenti. La conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche è assicurata ai sensi dell'articolo 18, comma 7 della legge.

2. Per lo svolgimento delle attività di fattoria didattica:
a) è garantito almeno un servizio igienico ogni quindici persone, senza tener conto delle frazioni. Almeno un servizio igienico deve essere accessibile per gli utenti con difficoltà motorie;
b) sono individuati gli ambienti aziendali e le attrezzature agricole che rappresentano un pericolo per i fruitori delle attività e ne è vietato l'accesso al pubblico con adeguata segnalazione;
c) se la tipologia di percorso formativo lo richiede, è assicurata la presenza di locali o ambienti coperti attrezzati per lo svolgimento delle attività educative, da adibire anche a eventuale sala ristoro;

d) se il percorso formativo prevede la presenza di animali, questo è effettuato in sicurezza, sotto la sorveglianza degli adulti e nel rispetto delle norme di igiene veterinaria;

3. Per la somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito delle fattorie didattiche sono rispettati i requisiti di cui alla legge e al presente regolamento.

Art. 30 ter [lxiv]
Requisiti organizzativi

1. Le fattorie didattiche garantiscono un'organizzazione e una strutturazione aziendale adeguate in funzione del numero dei partecipanti alle attività e degli operatori presenti in azienda.

2. Sono concordati con gli insegnanti e/o accompagnatori gli obiettivi educativo/didattici e il programma delle attività, da realizzare in base alle potenzialità dell'azienda agricola e delle valenze territoriali e ambientali, il periodo di accoglienza, l'eventuale disponibilità per il pernottamento e la preparazione dei pasti, la tariffa massima per ogni gruppo.

3. Prima della visita è concordato con gli insegnanti e/o accompagnatori un adeguato rapporto operatori/utenti, tale da garantire la sicurezza e il facile raggiungimento degli obiettivi conoscitivi prefissati.

Art. 30 quater [lxv]
Limiti e modalità di utilizzo del logo identificativo

1. Un cartello con il logo regionale identificativo delle fattorie didattiche è esposto, in modo visibile, all'interno dell'azienda.

1 bis.[lxvi] Le procedure per l'uso del logo regionale identificativo delle fattorie didattiche sono definite con atto della competente struttura della Giunta regionale.

Art. 30 quinquies[lxvii]
Segnalazione certificata di inizio attività ed elenco regionale delle fattorie didattiche

1. La modulistica per la presentazione della SCIA di cui all'articolo 22 bis della legge contiene quanto indicato nell'allegato C al presente regolamento.
2. Dopo la presentazione della SCIA l'azienda presenta domanda di inserimento nell'elenco regionale delle fattorie didattiche mediante il sistema informativo di ARTEA.
3. Con atto della competente struttura della Giunta regionale sono definite le modalità di presentazione della domanda di iscrizione, nonché i criteri per la tenuta e l'aggiornamento dell'elenco. L'elenco è tenuto da ARTEA.
.

Titolo II ter [lxviii]
Vigilanza e controllo

Art. 30 sexies [lxix]
Vigilanza e controllo

1. Ai sensi dell'articolo 23, comma 6 della legge, la Giunta regionale con propria deliberazione, definisce apposite linee guida per lo svolgimento delle attività di controllo annuale che i comuni e *le competenti strutture della Giunta regionale*[lxx] devono effettuare sull'osservanza della legge.

2. Ferme restando le competenze previste dalle norme vigenti in materia igienico sanitaria, le Aziende unità sanitarie locali (Aziende USL) possono predisporre specifici piani mirati per la vigilanza e il controllo degli aspetti strutturali e igienico sanitari stabiliti dalla disciplina regionale per le attività agrituristiche in raccordo e coordinamento con i comuni

TITOLO III
Disposizioni transitorie e abrogative

Art. 31
Abrogazioni

1. Il regolamento 6 novembre 2000, n. 7 (Regolamento di attuazione dell' articolo 16 della l.r.17 ottobre 1994, n. 76 "Disciplina delle attività agrituristiche". Criteri generali e procedure per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche) è abrogato.

Art. 32
Norme transitorie per la classificazione

1. [lxxi] Le strutture agrituristiche che hanno ottenuto la classificazione sulla base del regolamento regionale n. 7/2000 devono presentare richiesta di nuova classificazione entro il 31 dicembre 2006.

Allegato A[lxxii]

PRINCIPALITA' DELL'ATTIVITA' AGRICOLA

PARTE I - Determinazione delle ore lavoro per realizzare la condizione di principalità di cui all'articolo 6, comma 3, lettera a) della l.r. 30/2003

1. PREMESSA

L'imprenditore agricolo che sceglie la condizione di cui all'articolo 6, comma 3, lettera a) della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche in Toscana) per realizzare la principalità può determinare le ore lavoro occorrenti per l'attività agricola e per le attività agrituristiche con il metodo standard di seguito illustrato o attraverso una documentata dimostrazione.

L'imprenditore agricolo che determina le ore lavoro con una documentata dimostrazione deve quantificare le ore effettive che prevede di impiegare nell'attività agricole e nell'attività agrituristica, assicurandosi che ogni anno sussista la principalità dell'attività agricola.

2. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLE ORE LAVORO NECESSARIE ALL'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare le ore lavoro necessarie per l'attività agricola con il metodo standard applica le tabelle approvate con deliberazione della Giunta regionale e aggiornate con atto della competente struttura della Giunta regionale dove sono indicate le ore lavoro massime determinate per le principali colture ed allevamenti. L'imprenditore dichiara nella relazione di cui all'articolo 7 della legge:

1) le caratteristiche produttive dell'azienda;

2) che l'azienda è condotta secondo i criteri di ordinaria conduzione agricola;

3) che l'azienda è condotta secondo gli eventuali disciplinari di produzione a cui è assoggettata;

4) se procede alla trasformazione e/o alla commercializzazione dei prodotti aziendali e in che misura.

Per l'applicazione delle tabelle delle ore lavoro l'imprenditore deve tener conto di quanto segue:

- Occorre presentare/aggiornare, prima della relazione agrituristica, il piano colturale grafico sul sistema ARTEA.

- Se un ettaro è a coltura promiscua si considerano le ore impiegate nella coltura prevalente. Per le colture ortive ripetute nello stesso anno sulla stessa superficie le ore sono raddoppiate.

- Per la silvicoltura si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio.

- Nei casi in cui il fondo aziendale risulti avere una pendenza media ponderata superiore all'8 per cento le ore previste per le coltivazioni sono incrementate del 10 per cento. La media ponderata deve essere documentata a cura e spese dell'imprenditore richiedente.

- I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiari di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta, della legna tagliata oppure del frutto di castagno raccolto.

- I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiari di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta, della legna tagliata oppure del frutto di castagno raccolto.

- Nel caso di capi allevati in stalla (escluso brado o semibrado) i valori sono incrementati del 10 per cento per allevamenti in box e del 20 per cento per la stabulazione fissa.

- I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a 50 unità.

- I valori del tempo lavoro relativi a seminativi, oliveti e vigneti sono ridotti del 25 per cento nel caso di terreni condotti solamente nel rispetto delle regole di condizionalità dell'attività minima di cui regolamento (UE) n. 1307/2013.

- Per colture e allevamenti condotti secondo il metodo biologico o con tecniche di produzione integrata (Agriqualità) i valori indicati nelle tabelle sono incrementati rispettivamente del 20 per cento e del 10 per cento.

- Per le aziende agricole il cui tempo lavoro per l'attività agricola risulti inferiore o uguale a 2.080 ore, i valori indicati indicate nelle tabelle sono incrementate del 10 per cento al fine di considerare l'attività gestionale complessiva dell'azienda. Per le aziende agricole il cui tempo lavoro per l'attività agricola risulti superiore a 2.080 ore e inferiore o uguale a 4.160 ore, l'incremento è del 5 per cento.

- Nel caso in cui, ad un eventuale controllo, l'attività agricola dell'azienda risulti dopo la presentazione della SCIA per attività agrituristica, esercitata in modo non conforme agli eventuali disciplinari di produzione o non condotta secondo i criteri di ordinaria conduzione agricola, i valori indicati nelle tabelle sono, con riferimento alle produzioni non adeguatamente esercitate, ridotte da un minimo del 50 per cento a un massimo del 100 per cento.

Il comune può chiedere alla competente struttura della Giunta regionale la verifica sul permanere dei requisiti in base ai quali è stata avviata l'attività agrituristica, con riferimento a quanto previsto articolo 25, comma 3 della legge.

3. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLE ORE LAVORO NECESSARIE ALLE ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare le ore lavoro necessarie alle attività agrituristiche con il metodo standard applica le tabelle approvate con deliberazione della Giunta regionale e aggiornate con atto della competente struttura della Giunta regionale, dove sono indicate le ore lavoro forfettarie per le attività agrituristiche.

Per l'applicazione dei dati di cui alle tabelle si considerano i posti e il periodo di apertura, a prescindere da quanto effettivamente svolto.

PARTE II - Determinazione della produzione standard agricola e delle entrate dell'attività agrituristica per realizzare la condizione di principalità di cui all'articolo 6, comma 3, lettera b) della l.r. 30/2003

1. PREMESSA

L'imprenditore agricolo che sceglie la condizione di cui all'articolo 6, comma 3, lettera b) della legge per realizzare la principalità può determinare la produzione standard agricola annua con il metodo standard o attraverso una documentata dimostrazione.

Le tabelle per la produzione standard sono approvate con deliberazione della Giunta regionale e aggiornate con atto della competente struttura della Giunta regionale.

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare la produzione con una documentata dimostrazione deve quantificare la produzione agricola che prevede, compresi gli aiuti di mercato e di integrazione al reddito, e le entrate dell'attività agrituristica, determinate in base ai prezzi che si prevede di applicare al netto dell'eventuale intermediazione dell'agenzia e al grado di utilizzo delle strutture, provvedendo di anno in anno a verificare la sussistenza della principalità dell'attività agricola con riferimento alle effettive rese e gli effettivi incassi derivanti dall'attività agrituristica.

2. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA E AGRITURISTICA

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare la produzione agricola con il metodo standard applica le tabelle approvate con deliberazione della Giunta regionale e aggiornate con atto della competente struttura della Giunta regionale, dove è indicata la produzione standard per le principali colture e allevamenti. L'imprenditore dichiara nella relazione di cui all'articolo 7 della legge:

1) le caratteristiche produttive dell'azienda;

2) che l'azienda è condotta secondo i criteri di ordinaria attività agricola;

3) che l'azienda è condotta secondo gli eventuali disciplinari di produzione a cui è assoggettata;

4) se procede alla trasformazione e/o alla commercializzazione dei prodotti aziendali e in che misura.

I valori della produzione agricola calcolati con il metodo standard devono essere confrontati con il reddito standard o entrate presunte derivanti dall'attività agrituristica.

Le entrate presunte per le camere, unità abitative, somministrazione pasti e agricampeggio si ottengono moltiplicando il prezzo massimo dichiarato dall'imprenditore agrituristico abbattuto del 20 per cento moltiplicato per il numero di posti letto/ tavola/piazzole, moltiplicato per i giorni di apertura e abbattuto del 50 per cento. Per le altre tipologie di attività agrituristica le entrate presunte standard sono calcolate secondo i valori indicati nelle tabelle, moltiplicato per il numero di posti o numero giornate lavoro, moltiplicato per i giorni di apertura e abbattuto del 50 per cento.

Nell'applicazione delle tabelle produzione standard l'imprenditore deve tener conto di quanto segue:

- Occorre presentare/aggiornare, prima della relazione agrituristica, il piano colturale grafico sul sistema ARTEA.

- Se un ettaro è a coltura promiscua si considera la produzione standard relativa alla coltura prevalente. Nel caso in cui sono praticate coltivazioni ripetute, si deve considerare il valore derivante dalla somma delle coltivazioni praticate.

- Per la silvicoltura si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio e manutenzione.

- I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiari di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta, della legna tagliata ovvero del frutto di castagno raccolto.

- I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiari di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta, della legna tagliata oppure del frutto di castagno raccolto.

- I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a 50 unità.

- Per colture e allevamenti condotti secondo il metodo biologico o con tecniche di produzione integrata i valori indicati nelle tabelle sono incrementati rispettivamente del 20 per cento e del 10 per cento.

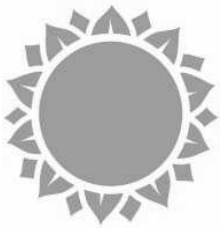
- Nel caso in cui, ad un eventuale controllo, l'attività agricola dell'azienda risulti dopo la presentazione della SCIA per attività agrituristica, esercitata in modo non conforme agli eventuali disciplinari di produzione o non condotta secondo i criteri di ordinaria conduzione agricola, i valori indicati nelle tabelle sono, con riferimento alle produzioni non adeguatamente esercitate, ridotte da un minimo del 50 per cento a un massimo del 100 per cento.

Il comune può chiedere alla competente struttura della Giunta regionale la verifica sul permanere dei requisiti in base ai quali è stata avviata l'attività agrituristica, con riferimento a quanto previsto articolo 25, comma 3 della legge.

Allegato B[lxxiii]

CLASSIFICAZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

PARTE I
CARATTERISTICHE GRAFICHE DEL LOGO PER LA CLASSIFICAZIONE



Il logo per indicare i vari livelli di classificazione delle aziende agrituristiche rappresenta la stilizzazione di un girasole giallo.

Esempio rappresentazione per il livello 5:

Indicazioni per la riproduzione del logo

Le indicazioni per la riproduzione del logo per la classificazione sono indicate nel manuale d'uso grafico pubblicato dal MIPAAF ai sensi dell'articolo 2, comma 4 del D.M. 3 giugno 2014 (Modalità di applicazione del marchio dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo) disponibile sul sito: http://www.agriturismoitalia.gov.it

PARTE II
REQUISITI PER L'ATTRIBUZIONE DEL LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE IN TOSCANA

CLASSIFICAZIONE
La classificazione è articolata in cinque livelli. Il livello di classificazione minimo pari a un girasole è attribuito con il titolo abilitativo.
Per le strutture agrituristiche che offrono il soggiorno con pernottamento il livello di classificazione da due a cinque è stabilito sulla base della conformità delle aziende agrituristiche ai diversi requisiti, a ciascuno dei quali è attribuito un punteggio.
L'azienda definisce il livello di classificazione con riferimento ai requisiti sotto riportati e 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'agricampeggio*
5. *Servizi somministrazione pasti*
6. *Servizi ed attività ricreative*
7. *Attività agricole e di produzione tipica*

Per ciascuna sezione tematica sono stabiliti i punteggi minimi (somma dei punteggi dei requisiti soddisfatti dall'azienda) che consentono l'accesso ai livelli di classificazione da "due" a "cinque".
Alcuni requisiti, indicati come "speciali" (complessivamente 39), sono considerati particolarmente significativi ai fini della attribuzione del livello di classificazione. Pertanto per l'idoneità all'accesso ai livelli "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 ai tre livelli superiori (tre, quattro, cinque). Nel caso che l'azienda offra servizio di pernottamento solamente in spazi aperti tale obbligo non sussiste in quanto la sezione 3 " Servizi e dotazioni degli alloggi" non deve essere compilata.

REQUISITI E PUNTEGGI
Ad alcune condizioni fanno riferimento due o più requisiti con dimensione quantitativa crescente. Tali requisiti non sono alternativi, ma si sommano (Esempio: sez. 3. servizi e dotazioni degli alloggi, nel caso dei requisiti 3.1 e 3.2, se la superficie di tutte le camere da letto è superiore del 25 per cento ai limiti minimi di legge, si sommerà il punteggio del requisito 3.1 con il punteggio del requisito 3.2).

1.	CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO	Punteggio	Requisiti speciali
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)	3	●
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente-tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2	
1.4	Insediamenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda	2,5	●
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 o paesaggistico	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.	1	
1.9	L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti	0,5	
	TOTALE SEZIONE	15	2

1.	ACCOGLIENZA E GESTIONE	Punteggio	Requisiti speciali
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente 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	1,5	
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.	1,5	
2.6 bis	Almeno un operatore dell'azienda possiede il titolo di Operatore agrituristico o di Operatore fattoria didattica	3	
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura)	0,5	

2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze	1	●
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	1	●
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti: - presentazione generale dell'azienda, - attività agricola ed eventuali prodotti in vendita, - attrattive del territorio circostante, - servizi alloggiativi e/o campeggio, - somministrazione pasti, - 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	●
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	0,5	●
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo oppure da ente pubblico o equivalente	1	●
2.15b	L'azienda svolge attività di agricoltura sociale	2	
	TOTALE SEZIONE	23	8

2. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI		Punteggio	Requisiti speciali
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 dotati di almeno un sevizio 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 quadrati)	1	
3.7	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di 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	●
	TOTALE SEZIONE	22	7

* requisito speciale 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi) obbligatorio per il livello "tre", "quattro" e "cinque".

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO / AGRISOSTA CAMPER		Punteggio	Requisiti speciali
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 agli 60 mq	3	●
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso o autobloccanti	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 6 ospiti	2	●
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa 12 ospiti	1	●
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 12 ospiti	1	
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 12 ospiti	1	
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 12 ospiti	1	
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1	
4.14	L'agricampeggio/area sosta camper è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato	2	●
	TOTALE SEZIONE	24	7

5.	SERVIZI DI SOMMINISTRAZIONE PASTI E DEGUSTAZIONE	Punteggio	Requisiti speciali
5.1	Ogni sala somministrazione ospita non più di 60 persone	1	●
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 o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	

5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.11	L'azienda utilizza e/o somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT toscani e classificati tradizionali toscani, evidenziando tale caratteristica nel menu	2	●
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione	2,5	●
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci	2	●
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani	1	
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici	2	
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri	2	
5.17	La sala somministrazione 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)	2,5	
	TOTALE SEZIONE	28	6

6.	SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE	Punteggio	Requisito speciale
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).	1,5	
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 equitazione 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).	1	●
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 agrituristico-venatoria o faunistico-venatoria.	1	
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benesere, beauty farm, ecc.) basati 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.	1,5	
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito elenco regionale	1,5	
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1,5	
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	0,5	
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.).	2	●

	TOTALE SEZIONE	22	5

7.	ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA	Punteggio	Requisiti speciali
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche oppure è in possesso del titolo di Operatore agrituristico	1	●
7.2	L'azienda è certificata biologica.	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.	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, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	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

L'attribuzione all'azienda agrituristica di un determinato livello di classificazione è stabilito come segue:
- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per il livello, sommando i punteggi delle sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 (requisiti generali);
- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per il livello, relativamente alle sezioni tematiche che riguardano i servizi effettivamente prestati fra quelli delle sezioni 3 (alloggio), 4 (agricampeggio/agrisosta camper) e 5 (somministrazione);
- per i livelli "tre", "quattro" e "cinque" soddisfazione del requisito 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi) nel caso di ospitalità in alloggio;
- per il livello "quattro" e "cinque" soddisfazione del numero minimo di requisiti speciali stabilito relativamente ai requisiti generali e alle sezioni corrispondenti ai servizi effettivamente effettuati.

Livello 2 simboli : punteggi minimi

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	12
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	4
Somministrazione pasti (sezione 5, se effettuato)	6

Livello 3 simboli : punteggi minimi

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*
Somministrazione pasti (sezione 5, se effettuato)	*12*
*E' obbligatorio il requisito speciale 3.4 **	

Livello 4 simboli : punteggi minimi

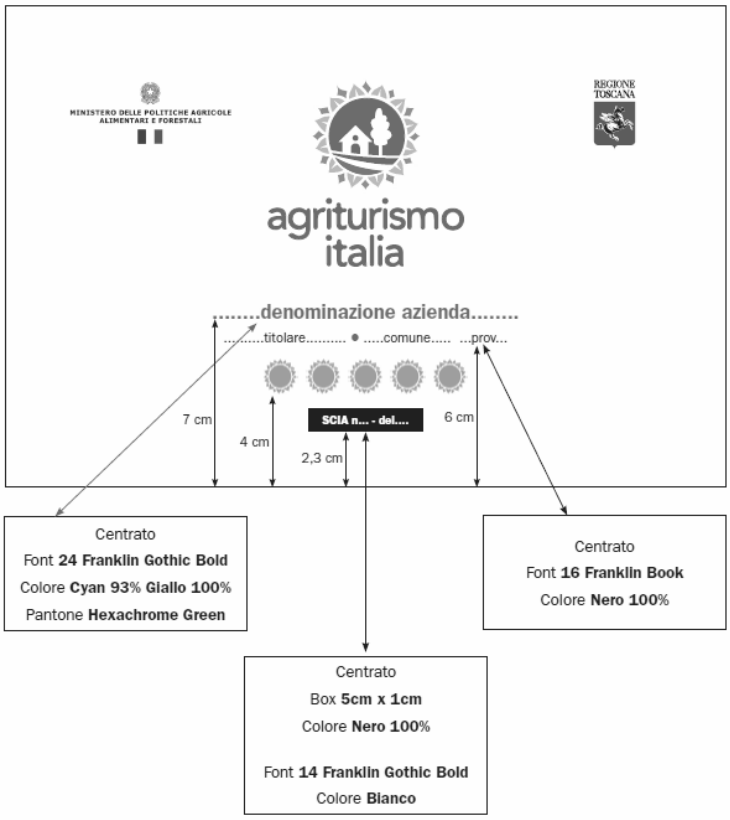
Sezioni tematiche	*Punteggi minimi*	*Nr. minimo requisiti speciali*
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	*35*	*8*
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	*12*	*3*
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	*12*	*3*
Somministrazione pasti (sezione 5, se effettuato)	*16*	*3*
*E' obbligatorio il requisito speciale 3.4 **		

Livello 5 simboli : punteggi minimi

Sezioni tematiche	*Punteggi minimi*	*Nr. minimo requisiti speciali*
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	*50*	*10*
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	*15*	*4*
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	*15*	*4*
Somministrazione pasti (sezione 5, se effettuato)	*20*	*4*
*E' obbligatorio il requisito speciale 3.4 **		

** Nel caso che l'azienda offra servizio di pernottamento solamente in spazi aperti tale obbligo non sussiste.*

PARTE III
TARGA IDENTIFICATIVA



Indicazioni per la realizzazione della targa
Le indicazioni per la realizzazione della targa sono indicate nel manuale d'uso grafico pubblicato dal MIPAAF ai sensi dell'articolo 2, comma 4 del D.M. 3 giugno 2014 (Modalità di applicazione del marchio dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo) e disponibili sul sito: http://www.agriturismoitalia.gov.it

Allegato C[lxxiv]

RELAZIONE AGRITURISTICA E SCIA

Il presente allegato ha lo scopo di indicare quali sono le modalità e i dati richiesti all'imprenditore agricolo che presenta la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) e non costituisce modulistica da utilizzare per la presentazione della SCIA stessa.

La relazione agrituristica è compilata dall'imprenditore tramite il Sistema informativo di ARTEA nell'ambito della Domanda Unica Aziendale (DUA) prima della presentazione della SCIA allo sportello unico per le attività produttive (SUAP) di riferimento. Nel caso in cui lo SUAP abbia attivo il Sistema Telematico di Accettazione Regionale (STAR) di Rete Regionale dei SUAP, l'imprenditore utilizza la SCIA Agrituristica disponibile su tale piattaforma, che risulterà precompilata dai dati recuperati dalla DUA.
Tramite l'interoperabilità tra la piattaforma STAR e ARTEA è resa disponibile una modalità di scambio dati che elenca le SCIA di tipo agrituristico ricevute da STAR, specificando per ognuna: l'identificativo dell'atto, la data di trasmissione e la tipologia di intervento in oggetto (avvio, variazione, cessazione).

Per le attività di fattoria didattica svolte al di fuori dell'ambito agrituristico il SUAP di riferimento per la SCIA è quello del comune dove si esercita l'attività stessa (art. 22 bis della l.r. 30/2003).

Avvertenze:
- Nel caso in cui l'imprenditore debba effettuare interventi edilizi su immobili e impianti, i relativi procedimenti devono essere conclusi prima della presentazione della SCIA per l'attività agrituristica.
- I dati nella DUA sulla consistenza aziendale e sul piano colturale sono recuperati in automatico dal sistema ARTEA.
- Gli accordi di cui all'articolo 4 del regolamento (accordi scritti tra imprenditori agricoli per lo svolgimento in comune delle attività agrituristiche) non sono inseriti nella DUA né comunicati al comune, ma conservati in azienda dall'imprenditore agrituristico.

Contenuti della relazione per attività agrituristiche (DUA) (Art. 7 l.r. 30/2003)

Il modello della relazione per attività agrituristica comprende:
a) il riquadro per la dichiarazione dei dati anagrafici, dei recapiti e dei dati relativi all'azienda e all'impresa, ripresi dal fascicolo aziendale;
b) le finalità della DUA (inizio attività o modifica attività);
c) il riquadro relativo all'insegna;
d) il riquadro relativo alla tipologia:
1) ospitalità in camere
2) ospitalità in appartamento
3) agricampeggio (art. 13 l.r. 30/2003; art. 27 d.p.g.r. 46/R/2004)
4) agri-sosta camper/sosta breve gratuita (SBG) (art. 13 l.r. 30/2003; art. 27 bis d.p.g.r. 46/R/2004)
5) attività didattiche, divulgative, culturali, tradizionali, turismo religioso culturale, ricreative, sportive, escursionistiche, ippoturismo (art. 14 l.r. 30/2003)
6) fattoria didattica
7) attività sociali e di servizio per le comunità rurali locali (art. 14 l.r. 30/2003; art. 10 bis d.p.g.r. 46/R/2004)
8) filiera corta a tavola: somministrazione di pasti, alimenti, bevande (art. 15 l.r. 30/2003)
9) degustazioni ed assaggi (art. 15 l.r. 30/2003)
10) eventi promozionali per prodotti aziendali tradizionali e di qualità (art. 16 l.r. 30/2003)
e) il riquadro relativo al criterio scelto per la dimostrazione della principalità dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica (metodo standard o a specifica dimostrazione);
f) il riquadro relativo al trattamento dei dati personali.

Contenuto SCIA per attività agrituristiche (Art. 8 l.r. 30/2003)

Il modello della SCIA comprende:
a) il riquadro per la dichiarazione dei dati anagrafici, dei recapiti e dei dati riferiti ai fabbricati e agli impianti, ripresi dal fascicolo aziendale;
b) il riquadro relativo alla tipologia di attività agrituristiche compresa l'attività di fattoria didattica svolta in ambito agrituristico;

c) il riquadro per la dichiarazione dei requisiti di onorabilità e di professionalità;
d) il riquadro relativo alla classificazione dell'attività agrituristica;
e) il riquadro relativo alla data di inizio dell'attività;
f) il riquadro relativo al periodo di apertura;
g) il riquadro relativo al trattamento dei dati personali;
h) il riquadro relativo alla eventuale documentazione da allegare.

Contenuto SCIA per fattorie didattiche non in ambito agrituristico (Art. 8 l.r. 30/2003)

Il modello della SCIA comprende:
a) il riquadro per la dichiarazione dei dati anagrafici, dei recapiti e dei dati riferiti ai fabbricati e agli impianti, ripresi dal fascicolo aziendale;
b) il riquadro relativo all'attività di fattoria didattica svolta fuori dall'ambito agrituristico;
c) il riquadro per la dichiarazione dei requisiti di onorabilità e di professionalità;
d) il riquadro relativo alla data di inizio dell'attività;
e) il riquadro relativo al periodo di apertura;
f) il riquadro relativo al trattamento dei dati personali;
il riquadro relativo alla eventuale documentazione da allegare.

---

[i] Titolo così sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 1.
[ii] Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 1.
[iii] Parole aggiunte con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 2.
[iv] Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 2.
[v] Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 3.
[vi] Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 3.
[vii] Comma già sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, ed ora nuovamente sostituito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 1.
[viii] La parola "DIA" prevista nella formulazione originaria è stata così sostituita con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 3.
[ix] Articolo così sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 4.
[x] Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 4.
[xi] Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 2.
[xii] Articolo inserito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 3.
[xiii] Il presente articolo, già modificato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, è stato così sostituito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 4.
[xiv] Articolo abrogato con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 5.
[xv] Il presente articolo, già modificato con d.p.g.r. 21 dicembre 2005, n. 69/R, poi ulteriormente modificato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R ed ora così sostituito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 6.
[xvi] Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 7.
[xvii] Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 8.
[xviii] Comma così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 8.
[xix] Parole così sostituite con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 8.
[xx] Articolo inserito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 5.
[xxi] Le parole "e, per le aziende agrituristiche venatorie, esclusivamente nei territori dell'azienda destinati alle attività venatorie." Previste nella formulazione originaria sono state soppresse con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 9.
[xxii] Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 9.

[xxiii] Il presente comma, aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 9, è ora abrogato con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 6.

[xxiv] Il presente comma, aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 9, è ora abrogato con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 6.

[xxv] Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 10.

[xxvi] La parola "accordi" prevista dalla formulazione originaria è stata così sostituita con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 7.

[xxvii] Il presente comma, già modificato con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, è stato così sostituito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 7.

[xxviii] Le parole "insieme al prezzo delle pietanze" previste nella formulazione originaria sono state soppresse con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 7.

[xxix] Comma così sostituito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 7.

[xxx] Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 11.

[xxxi] Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 12.

[xxxii] Comma abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 13.

[xxxiii] Comma abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 13.

[xxxiv] Comma così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 14.

[xxxv] Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 15.

[xxxvi] Comma inserito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 8.

[xxxvii] Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 16.

[xxxviii] Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 17.

[xxxix] Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 18.

[xl] Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 19.

[xli] Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 20.

[xlii] Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 8.

[xliii] Articolo già sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R e poi così sostituito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 9.

[xliv] Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 22.

[xlv] Articolo già sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R e poi così sostituito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 10.

[xlvi] Parole aggiunte con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 24.

[xlvii] Le parole "14 metri quadrati" previste dalla formulazione originaria sono state così sostituite con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 9.

[xlviii] Comma così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 24.

[xlix] Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 24.

[l] Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 25.

[li] Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 26.

[lii] Alinea così sostituito con con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 26.

[liii] Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 26.

[liv] Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 26.

[lv] Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 27.

[lvi] Comma inserito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 11.

[lvii] Comma inserito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 11.

[lviii] Articolo già sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 28, ed ora ulteriormente sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 10.

[lix] Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 29.

[lx] Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 30.

[lxi] Titolo inserito con con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 31.

[lxii] Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 11.

[lxiii] Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 32 ed ora così sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 12.

[lxiv] Articolo inserito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 13.

[lxv] Articolo inserito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 14.

[lxvi] Comma inserito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 12.

[lxvii] Articolo inserito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R e poi così sostituito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 13.

[lxviii] Titolo inserito con con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 16.

[lxix] Articolo inserito con con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 17.

[lxx] Le parole "le province" previste nella formulazione originaria sono state così sostituite con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, art. 14.

[lxxi] Comma così sostituito con d.p.g.r. 21 dicembre 2005, n. 69/R, art. 2.

[lxxii] Allegato già sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, poi ulteriormente sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R e infine così sostituito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, articolo 15.

[lxxiii] Allegato così sostituito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, articolo 16.

[lxxiv] Allegato aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, poi sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R e infine così sostituito con d.p.g.r. 29 marzo 2017, n. 14/R, articolo 17.