

AVVERTENZA

Si pubblica di seguito il testo del regolamento emanato con 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 in Toscana"), pubblicato nel B.U. 13 agosto 2004, n. 33, parte prima, coordinato con:

- decreto del Presidente della Giunta regionale 21 dicembre 2005, n. 69/R;

- decreto del Presidente della Giunta regionale 25 marzo 2010, n. 35/R.

Il testo coordinato qui pubblicato è stato redatto a cura degli uffici della Giunta regionale, ai sensi dell'articolo 10 della legge regionale 23 aprile 2007, n. 23 (Nuovo ordinamento del Bollettino Ufficiale della Regione Toscana e norme per la pubblicazione degli atti. Modifiche alla legge regionale 20 gennaio 1995, n. 9 "Disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di accesso agli atti"), al solo fine di facilitare la lettura. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti normativi qui richiamati. Le modifiche sono stampate con caratteri corsivi.

Testo coordinato del 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 in Toscana)).

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 agriturbistica

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. 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'attività 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'ospitalità

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 14 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

VIGILANZA E CONTROLLO

Art. 30 bis - 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. 1¹

Oggetto

1. Il presente regolamento attua le disposizioni della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche 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 I²

Principalità dell'attività agricola

Art. 3³

Dichiarazione di inizio attività agrituristica

1. La dichiarazione di inizio attività agrituristica (DIA) è presentata al comune tramite lo sportello unico delle attività produttive (SUAP) in via telematica utilizzando la modulistica messa a disposizione nel sito istituzionale del SUAP, dall'imprenditore agricolo proprietario dell'azienda o comunque titolare di altro diritto reale o personale di godimento su di essa, con esclusione del contratto di comodato.

2. La DIA 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

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 comunicati ai comuni competenti.

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. 6⁴

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 con-

tiene le modalità e i dati necessari per la presentazione della relazione agrituristica.

Capo II

Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche

Art. 7

Classificazione con le spighe

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

2. Le caratteristiche grafiche del logo che rappresenta la spiga sono definiti nell'allegato B, parte III.

3. Le strutture agrituristiche sono classificate con un numero di spighe, compreso fra uno e tre, che indica il livello qualitativo dell'offerta di ospitalità rurale.

4. L'attribuzione del livello di classificazione con le spighe avviene in relazione al possesso dei requisiti, distinti in obbligatori e facoltativi, elencati nell'allegato B, parte I.

5. Il possesso dei soli requisiti obbligatori consente il livello di classificazione minimo, pari ad una spiga.

6. ⁵ L'apposita stampa dei requisiti inerenti la classificazione dichiarati dall'imprenditore agricolo al momento della presentazione della DIA deve essere esposta al pubblico all'interno dell'agriturismo in luogo ben visibile.

Art. 8

Ulteriori indicazioni

1. La classificazione con le spighe può essere integrata con le menzioni aggiuntive previste nell'allegato B, parte III.

2. Ogni menzione aggiuntiva può essere utilizzata per individuare specifiche tipologie di ospitalità, le cui caratteristiche sono individuate nell'allegato B, parte III.

3. Le caratteristiche grafiche delle menzioni aggiuntive sono definite con atto del competente ufficio della Giunta regionale.

Art. 9

Targa identificativa

1. Ogni azienda agricola che svolge ⁶ attività agrituristiche deve apporre all'ingresso per gli ospiti dell'azienda la targa identificativa di cui all'allegato B, parte III.

2. ⁷ Le aziende autorizzate in data anteriore all'entra-

ta in vigore del regolamento si adeguano all'obbligo di cui al comma 1 entro il 31 dicembre 2006.

Art. 9 bis ⁸

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 ⁹

1. ¹⁰ 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 ¹¹ 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. 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) ¹².

2. Qualora le attività di cui all'articolo 14 della legge siano organizzate in strutture private al di fuori dei beni

fondari, 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. ¹³ *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. ¹⁴ *La Giunta regionale con regolamento disciplina i requisiti minimi per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 2, comma 2, lettera c) della legge afferenti ai servizi sociali e di servizio per le comunità locali.*

2-quater. ¹⁵ *La Giunta regionale con regolamento disciplina i requisiti minimi per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 14 della legge denominate fattorie didattiche.*

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 ¹⁶

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 accordi. Per i prodotti degli allevamenti un periodo significativo dell'ultima fase deve essere svolto in azienda nel territorio regionale.

3. I prodotti certificati toscani sono quelli a denominazione d'origine protetta (DOP), a indicazione

geografica protetta (IGP), agriqualità, biologici, prodotti agricoli tradizionali e vini a denominazione d'origine (DO).

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 insieme al prezzo delle pietanze, 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. Per il completamento delle pietanze da somministrare è consentito l'utilizzo di ingredienti complementari, quali spezie coloniali e altri non ottenibili in Toscana, nonché la somministrazione di prodotti di uso comune dell'ospitalità tradizionale.

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

Art. 13 bis ¹⁷

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. 14¹⁸

Individuazione delle aree montane e delle aree svantaggiate

(Abrogato)

Art. 15

Eventi promozionali

1.¹⁹ 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.

3.²⁰ 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) le 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.

2.²¹ 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. 17²²

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.

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. 18²³

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. 19²⁴

Requisiti dei locali per la somministrazione

(Abrogato)

*Art. 20²⁵**Requisiti dei locali per la preparazione dei pasti**(Abrogato)**Art. 21²⁶**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. 22²⁷**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

*Art. 23²⁸**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 è 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 possibile 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, seguono le indicazioni di cui alla deliberazione della Giunta regionale 31 agosto 2009, n. 746 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagoforni 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 approvare entro 31 dicembre 2010 e con l'applicazione dei relativi diritti sanitari di cui al tariffario regionale.

3. Fatto salvo il caso in cui l'azienda non riutilizzi gli scarti della macellazione per l'ammendamento dei

terreni, previo compostaggio in strutture a norma del regolamento (CE) n. 1069 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale), il trasporto degli scarti della macellazione, non depositabili negli appositi container, può essere differito oltre le ventiquattro ore e documentato tramite un registro di carico e scarico. La conservazione degli stessi avviene in appositi imballi a perdere (sacchi di plastica chiusi con un laccio) completi della data di confezionamento e riposti in apposito congelatore utilizzato esclusivamente per tale scopo.

4. Nel caso in cui il locale per la macellazione 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. 24²⁹**Quantità di animali e modalità di macellazione**(Abrogato)**Art. 25³⁰**Requisiti dei locali per la lavorazione delle carni*

1. La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extra aziendale è consentita utilizzando l'eventuale locale adibito per la preparazione dei pasti, degli alimenti e delle bevande o comunque 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).

Sezione III

Requisiti strutturali, igienico sanitari e di sicurezza per l'ospitalità

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* ³¹ ricettività delle camere ad uso agriturismo è determinata come segue:

- a) un posto letto ogni 9 metri quadrati;
- b) due posti letto ogni 14 metri quadrati;
- c) ulteriori posti letto sono autorizzati con un incremento di 5 metri quadrati per ogni letto.

6. ³² *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. ³³ *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 ³⁴

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. ³⁵ *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. ³⁶ *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. ³⁷ *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. ³⁸ *Per veicoli ricreazionali di cui all'articolo 13, comma 1 della legge si intendono i caravan e gli autocaravan.*

Art. 27 bis ³⁹

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.

Art. 28 ⁴⁰

Requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche di cui all'articolo 14 della legge

1. Fatto salvo quanto disposto all'articolo 11, commi 2 ter e 2 quater, per lo svolgimento delle attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, sportive, escursionistiche, e di ippoturismo, ai sensi dell'articolo 21 della legge deve essere previsto almeno un servizio igienico ogni quindici ospiti, senza tenere conto delle frazioni e, all'interno degli edifici aziendali, deve essere 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 ⁴¹

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 ⁴²

Controlli nella conduzione delle piscine

(Abrogato)

Titolo II bis ⁴³

VIGILANZA E CONTROLLO

Art. 30 bis ⁴⁴

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 province 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. ⁴⁵ 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.

Note

1. Comma così sostituito con D.p.g.r. 21 dicembre 2005, n. 69/R, art. 1.

2. Comma così sostituito con D.p.g.r. 21 dicembre 2005, n. 69/R, art. 2.

Allegati

All1 - Allegato A – Determinazione delle ore lavoro per realizzare la condizione di principalità di cui all' articolo 6, comma 3, lettera A) della l.r. 30/2003.

All2 - Allegato B – Criteri generali per la classificazione delle strutture ricettive e agrituristiche.

SEGUONO ALLEGATI

PARTE I**Determinazione delle ore lavoro per realizzare la condizione di principalit  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 attivit  agrituristiche in Toscana) per realizzare la principalit  pu  determinare le ore lavoro occorrenti per l'attivit  agricola e per le attivit  agrituristiche con il metodo standard di seguito illustrato o attraverso una documentata dimostrazione. Le tabelle sotto riportate hanno validit  esclusiva per la dimostrazione della principalit  prevista dalla l.r. 30/2003 e pertanto non utilizzabili per altri fini.

L'imprenditore agricolo che determina le ore lavoro con una documentata dimostrazione deve quantificare le ore effettive che prevede di impiegare, per il triennio successivo, nell'attivit  agricole e nell'attivit  agrituristica, assicurandosi che ogni anno sussista la principalit  dell'attivit  agricola.

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

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare le ore lavoro necessarie per l'attivit  agricola con il metodo standard applica le tabelle A, B e C, dove sono indicate le ore lavoro massime teoricamente determinate per le principali colture ed allevamenti e dichiara nella relazione di cui all'articolo 7 della legge:

- 1) le caratteristiche produttive dell'azienda;
- 2) che l'azienda   condotta secondo i criteri di ordinaria conduzione agricola;
- 3) che l'azienda   condotta secondo gli eventuali disciplinari di produzione a cui   assoggettata;
- 4) se procede alla trasformazione e/o alla commercializzazione dei prodotti aziendali e in che misura.

Le province possono apportare, con riferimento al proprio territorio, variazioni in aumento, fino al 30 per cento, rispetto ai valori delle tabelle A, B e C.

Le province possono prevedere, con riferimento al proprio territorio, colture ed allevamenti non previste dal presente allegato e attribuire agli stessi specifici valori.

Le province sono tenute a dare ampia diffusione alle proprie determinazioni di cui ai punti precedenti attraverso la pubblicazione sul BURT.

Tabella A - Coltivazione ore standard/ettaro/anno

Prodotto ¹	Coltivazione ² (ore/ha/anno)	Trasformazione ³ (ore/ha/anno)	Commercializzazione ⁴ (ore/ha/anno)
Cereali, oleaginose, favino (escluso mais)	25	+10%	+20%
Foraggiere ed erba	70	+10%	+20%
Frutta	450	+20%	+20%
Mais e riso, barbabietole	70	+10%	+20%
Ortaggi	600	+20%	+20%
Prati-pascolo, pascolo	15	0	+10%

¹ Se un ettaro   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 le colture in serra le ore sono da incrementare del 30%.

² 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.

³ I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantit  prodotta.

⁴ I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantit  prodotta.

Olivi	350	+10%	+20%
Vite	500	+20%	+20%
Florovivaismo	2100	+20%	+20%

I valori del tempo lavoro relativi a seminativi, oliveti e vigneti sopra indicati sono ridotti del 25 per cento nel caso di terreni condotti solamente nel rispetto delle regole di condizionalità di cui agli articoli 4 e 5 del regolamento (CE) n. 1782/2003 del Consiglio del 29 settembre 2003 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce regimi di sostegno a favore degli agricoltori e che modifica i regolamenti (CEE) n. 2019/1993, (CE) n. 1452/2001, (CE) n. 1454/2001, (CE) n. 1868/1994, (CE) n. 1251/1999, (CE) n. 1254/1999, (CE) n. 1673/2000, (CEE) n. 2358/1971 e (CE) n. 2529/2001.

Tabella B - Silvicoltura - ore standard/ettaro/anno

Tipologia	Coltivazione/taglio (ore/ha/anno)	Commercializzazione ⁵ (ore/ha/anno)
Impianto coltivazione -Arboricoltura da legno	300	0
Taglio Bosco d'alto fusto	150 ⁶	+20%
Taglio Bosco ceduo	110 ⁷	+20%
Coltivazione Castagneto da frutto	150	+20%
Cura e manutenzione delle superfici boscate	10	0

Tabella C1 - Zootecnia - ore standard/capo/anno

Allevamento ⁸	Allevamento (ore/capo/anno)	Trasformazione prodotto ⁹ (ore/capo/anno)	Commercializzazione prodotto ¹⁰ (ore/capo/anno)
Bovini ed equini da carne	40	+10%	+20%
Bovini da latte	60	+ 20%	+20%
Equini da trekking e da lavoro	50	0	0
Ovini caprini	12	+ 10%	+20%
Suini	20	+ 10%	+20%
Bassa corte ¹¹	1,50	+ 10%	+10%

Per allevamenti di selvaggina da penna e di leporidi si applica la tabella degli avicunicoli. Per gli allevamenti di ungulati si applica la tabella dei suini. Per gli allevamenti di struzzi si applica la tabella degli ovicapri equiparando 2 struzzi ad un capo di ovicapri.

Tabella C2 - Zootecnia - Tabella ore standard/arnia/anno

Allevamento	fino a 50 arnie (ore/arnia/anno)	da 51 a 200 arnie (ore/arnia/anno)	oltre 200 arnie (ore/arnia/anno)	Trasformazione (ore/arnia/anno)	Commercializzazione prodotto ¹² (ore/arnia/anno)
Api	10	9	8	20%	+20%

⁵ I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della legna tagliata ovvero del frutto di castagno raccolto.

⁶ Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio.

⁷ Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio.

⁸ 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.

⁹ I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

¹⁰ I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

¹¹ I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a 50 unità.

¹² I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

2.1 DISPOSIZIONI GENERALI PER L'APPLICAZIONE DELLE TABELLE A, B e C

Per colture e allevamenti condotti secondo il metodo biologico o con tecniche di produzione integrata (Agriqualità) i valori indicati nelle tabelle A, B, e C 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 A, B e C 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 DIA 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 A, B e C 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 provincia la verifica sul permanere dei requisiti oggetti 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 la tabella D dove sono indicate le ore lavoro forfettarie per le attività agrituristiche.

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

Tabella D - Tipologia attività - ore standard/posto/anno

Tipologia attività agrituristica	Ore lavoro/anno ¹³
Agriturismo: solo ospitalità in camere e unità abitative	80 / posto letto
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con colazione	95 / posto letto
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con mezza pensione	120 / posto letto
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con pensione completa	135 / posto letto
Agriturismo: solo ristorazione	25 / posto tavola / pasto ¹⁴
Agricampeggio	8 / ospite
Agriturismo: attività didattiche, etc. (art.14 l.r. 30/2003)	4 ore / giorno / attività ¹⁵
Agriturismo: attività didattiche, etc. (art.14 l.r. 30/2003) con ristorazione	6 ore / giorno / attività ¹⁶
Agriturismo: eventi promozionali (art.16 l.r. 30/2003)	25 / giorno-evento ¹⁷
Agriturismo: degustazione	3 ore / giorno / degustazione ¹⁸

4. CONDIZIONI DI AGEVOLAZIONE PER L'APPLICAZIONE DELLA PRINCIPALITÀ DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA ALLE AZIENDE DI CUI ALL'ARTICOLO 26, COMMA 1 DELLA L.R. 30/2003

Nel caso in cui ricorrano le condizioni previste dall'articolo 26, comma 1 della legge, l'imprenditore agricolo per la determinazione della principalità dell'attività agricola può applicare la seguente tabella E:

¹³ Le attività sono considerate con durata annuale. Nel caso di esercizio dell'attività con apertura di durata inferiore all'anno solare si deve ridurre proporzionalmente le ore lavoro necessarie per la conduzione delle attività agrituristiche.

¹⁴ Si deve far riferimento a ogni singolo posto tavola per ogni singolo pasto. Nel caso di somministrazione di due pasti al giorno (pranzo e cena) le ore lavoro indicate devono essere raddoppiate.

¹⁵ Per determinare le ore lavoro standard riferite all'attività didattiche, ricreative etc., si prescinde dal numero dei partecipanti e si calcola sui giorni di durata del corso, indipendentemente dalle ore effettivamente svolte.

¹⁶ Nel caso di corsi durante i quali è prevista la somministrazione pasti si devono sommare, alle ore previste per l'organizzazione del corso, le ore necessarie per la preparazione e somministrazione pasti fissate forfettariamente per ogni giorno del corso.

¹⁷ Per determinare le ore lavoro standard riferite agli eventi promozionali, si prescinde dal numero dei partecipanti e si moltiplica per il numero degli eventi.

¹⁸ L'attività di degustazione è considerata forfettariamente per ogni giorno di iniziativa di degustazione.

Tabella E - Agevolazioni di cui al comma 1 dell'articolo 26 della legge

Tipologia ¹⁹	Ore lavoro ²⁰ /unità ²¹ /anno
aziende agricole che esercitano attività agrituristiche fino a 8 posti letto	- 20% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione.
aziende agricole che esercitano attività agrituristiche da 9 a 15 posti letto	- 5% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione.
aziende agricole che esercitano attività agrituristiche con prevalente superficie boscata	- 5% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione.
aziende agricole che esercitano attività agrituristiche situate in zona montana (l.991/52)	- 20% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione.

PARTE II

Determinazione della produzione lorda vendibile agricola e delle entrate dell'attività agriturbistica per realizzare la condizione di principalit  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 principalit  pu  determinare la produzione lorda vendibile agricola annua (PLV) con il metodo standard, di seguito illustrato o attraverso una documentata dimostrazione. Le tabelle sotto riportate hanno validit  esclusiva per la determinazione della principalit  prevista dalla l.r. 30/2003 e pertanto non utilizzabili per altri fini.

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare la PLV con una documentata dimostrazione deve quantificare la PLV agricola che prevede, compresi gli aiuti di mercato e di integrazione al reddito, e le entrate dell'attivit  agriturbistica, 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 principalit  dell'attivit  agricola con riferimento alle effettive rese e gli effettivi incassi derivanti dall'attivit  agriturbistica.

2. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLA PLV AGRICOLA

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare la PLV agricola con il metodo standard applica le tabelle A, B e C, dove   indicata la PLV per le principali colture e allevamenti e dichiara nella relazione di cui all'articolo 7 della legge:

- 1) le caratteristiche produttive dell'azienda;
- 2) che l'azienda   condotta secondo i criteri di ordinaria attivit  agricola;
- 3) che l'azienda   condotta secondo gli eventuali disciplinari di produzione a cui   assoggettata;
- 4) se procede alla trasformazione e/o alla commercializzazione dei prodotti aziendali e in che misura.

Le province possono apportare, con riferimento al proprio territorio, variazioni in aumento fino al 30 per cento rispetto ai valori di cui alle tabelle A, B e C.

Le province possono prevedere, con riferimento al proprio territorio, colture e allevamenti non previsti dal presente allegato e attribuire agli stessi specifici valori.

Le province sono tenute a dare ampia diffusione alle proprie determinazioni di cui ai punti precedenti attraverso la pubblicazione sul BURT.

I valori della PLV agricola calcolati con il metodo standard devono essere confrontati con le entrate presunte derivanti dall'attivit  agriturbistica, entrate che si ottengono moltiplicando il prezzo medio

¹⁹ Le aziende sono suddivise per limiti di ricettivit  e per particolari conduzioni produttive o localizzative.

²⁰ Le ore lavoro possono essere determinate sia tramite l'applicazione del metodo standard, sia attraverso una documentata dimostrazione.

²¹ Per unit  si intendono le voci di cui alla tabella "D".

applicato dall'azienda per il numero di posti letto abbattuti del 50 per cento, per il numero dei giorni di apertura della struttura, abbattuti del 50 per cento.

Tabella A - Coltivazione - PLV standard/ettaro/anno

Prodotto ²²	Coltivazione (€/ha/anno)	Trasformazione ²³ (€/ha/anno)	Commercializzazione del prodotto trasformato ²⁴ (€/ha/anno)
Cereali	650	+5%	+20%
Frutta	7.500	+10%	+25%
Mais	1.800	+5%	+10%
Oleaginose	350	+5%	+20%
Ortaggi	4.000	+10%	+25%
Prato	300	0	+10%
Olivi	2.800	+15%	+20%
Olivi (olio a denominazione di origine)	2.800	+15%	+30%
Vite (vino a denominazione di origine)	7.500	+20%	+50%
Vite (vino da tavola)	5.000	+20%	+30%

Tabella B - Silvicultura - PLV standard/ettaro/anno

Tipologia	Coltivazione/taglio (€/ha/anno)	Commercializzazione ²⁵ (€/ha/anno)
Coltivazione Arboricoltura da legno	2.200	+20%
Bosco ad alto fusto	1.000 ²⁶	+10%
Bosco ceduo	500 ²⁷	+10%
Coltivazione Castagneto da frutto	2.200	+20%

Tabella C1 - Zootecnia - PLV standard/capo/anno

Allevamento	fino a 10 capi (€/capo/anno)	da 10 a 50 capi (€/capo/anno)	oltre 50 capi (€/capo/anno)	Trasformazione prodotto ²⁸ (€/capo/anno)	Commercializzazione prodotto ²⁹ (€/capo/anno)
Bovini da latte	2.000	2.300	2.700	+10%	+20%
Bovini da carne	1.600	1.800	2.000	+5%	+10%
Equini da carne	500	600	600	+5%	+10%
Equini da trekking	600	600	600	0	0
Ovini caprini	150	170	200	+10%	+20%
Suini	200	180	180	+5%	+20%
Bassa corte ³⁰	0	0	3	+5%	+10%

Tabella C2 - Zootecnia - PLV standard/arnia/anno

Allevamento	Allevamento (€/arnia/anno)	Trasformazione (€/arnia/anno)	Commercializzazione prodotto ³¹ (€/arnia/anno)
Api	100	+5%	+30%

²² Se un ettaro è a coltura promiscua si considera la PLV relativa alla coltura prevalente. Nel caso in cui sono praticate coltivazioni ripetute, si deve considerare il valore derivante dalla somma delle coltivazioni praticate.

²³ I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

²⁴ I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

²⁵ I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della legna tagliata ovvero del frutto di castagno raccolto.

²⁶ Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio e manutenzione.

²⁷ Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio e manutenzione.

²⁸ I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

²⁹ I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

³⁰ I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a 50 unità.

³¹ I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

2.1 DISPOSIZIONI GENERALI PER L'APPLICAZIONE DELLE TABELLE A, B e C

Per colture e allevamenti condotti secondo il metodo biologico o con tecniche di produzione integrata i valori indicati nelle tabelle A, B e C 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 DIA 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 A, B e C 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 provincia la verifica sul permanere dei requisiti oggetti in base ai quali è stata avviata l'attività agrituristica, con riferimento a quanto previsto articolo 25, comma 3 della legge.

3. CONDIZIONI DI AGEVOLAZIONE PER L'APPLICAZIONE DELLA PRINCIPALITÀ DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA ALLE AZIENDE DI CUI ALL'ARTICOLO 26 COMMA 1 DELLA L.R. 30/2003

Nel caso in cui ricorrano le condizioni previste dell'articolo 26, comma 1 della legge, l'imprenditore agricolo per la determinazione della principalità dell'attività agricola può applicare la seguente tabella D:

Tabella D - Agevolazioni di cui all'articolo 26, comma 1 della legge

Tipologia ³²	PLV agricola ³³ /posto letto ³⁴ /anno ³⁵
aziende agricole che esercitano attività agrituristiche fino a 8 posti letto	1.000,00 Euro
aziende agricole che esercitano attività agrituristiche da 9 a 15 posti letto	2.000,00 Euro
aziende agricole che esercitano attività agrituristiche con prevalente superficie boscata	3.000,00 Euro
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche situate in zona montana (l. 991/52)	1.500,00 Euro

La principalità è dimostrata quando, applicando all'azienda i valori previsti dalle tabelle A, B, C, si raggiunge l'importo fissato dalla tabella D.

³² Le aziende sono suddivise per limiti di ricettività e per particolari conduzioni produttive o localizzative.

³³ La PLV agricola può essere determinata sia tramite l'applicazione del metodo standard, sia mediante una documentata dimostrazione.

³⁴ Il posto letto è eventualmente comprensivo di 1^ colazione e di ristorazione

³⁵ L'attività agrituristica è considerata con durata annuale. Nel caso di attività agrituristica con apertura di durata inferiore all'anno solare, si deve ridurre proporzionalmente la PLV agricola necessaria per posto letto.

ALLEGATO B**PARTE I**

Criteri generali per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche

1. Le strutture ricettive agrituristiche autorizzate vengono classificate con l'attribuzione di un numero di spighe variabile da 1 a 3, secondo i requisiti posseduti.

1. Requisiti per ottenere una spiga

1. Il possesso dei requisiti obbligatori dà diritto all'attribuzione di una spiga. Sono considerati obbligatori per tutti gli agriturismi autorizzati i seguenti requisiti:

- a) attrezzatura di pronto soccorso in azienda;
- b) tabella informativa con i numeri di telefono per le emergenze;
- c) segnaletica dei principali servizi presenti in azienda;
- d) illuminazione degli spazi esterni volta unicamente a garantire la sicurezza dei percorsi;
- e) materiale informativo sulla storia, tradizioni e produzioni del territorio e/o dell'azienda;
- f) conduzione dell'azienda secondo pratiche agronomiche e tecniche rispettose dell'ambiente e del benessere degli animali nei limiti minimi fissati dalle leggi in vigore;
- g) assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi;
- h) esposizione dell'autorizzazione comunale allo svolgimento dell'attività nel locale di ricevimento ospiti.

2. Sono considerati altresì obbligatori i seguenti requisiti:

- a) Per gli agriturismi che svolgono solo ospitalità in *camere*:
 - 1) arredi adeguati al numero degli ospiti;
 - 2) dotazione di biancheria adeguata al numero degli ospiti;
 - 3) bagno dotato di arredi e di biancheria adeguati al numero degli ospiti. Nel caso di bagno comune in aggiunta va prevista la fornitura di sapone liquido con erogatore e la dotazione di asciugamani per uso individuale;
 - 4) pulizia settimanale degli ambienti e a ogni cambio di ospite;
 - 5) cambio settimanale della biancheria e a ogni cambio di ospite;
 - 6) adozione del simbolo grafico "letto".
- b) Per gli agriturismi che svolgono ospitalità in *appartamenti*:
 - 1) arredi adeguati al numero degli ospiti;
 - 2) dotazione di biancheria adeguata al numero degli ospiti;
 - 3) bagno dotato di arredi e di biancheria adeguati al numero degli ospiti. Nel caso di bagno comune in aggiunta va prevista la fornitura di sapone liquido con erogatore e la dotazione di asciugamani per uso individuale;
 - 4) arredi adeguati al numero degli ospiti in tutte le stanze presenti;
 - 5) cucina a norma con dotazione di arredi, biancheria e stoviglie adeguata al numero degli ospiti;
 - 6) pulizia settimanale degli ambienti e a ogni cambio di ospite;
 - 7) cambio settimanale della biancheria e a ogni cambio di ospite;
 - 8) adozione del simbolo grafico "casetta".

c) Per gli agriturismi che svolgono attività di *ristorazione*:

- 1) sala di somministrazione dei pasti con arredi e attrezzature adeguati al numero degli ospiti;
- 2) cucina a norma e attrezzata come previsto dalla l.r. 30/2003;
- 3) bagno con impianti a norma, dotato di sapone e asciugamani a perdere;
- 4) menù con ricette della cucina toscana;
- 5) Adozione del simbolo grafico “forchetta”.

d) Per gli agriturismi che svolgono attività di accoglienza in *spazi aperti*:

- 1) pulizia quotidiana dei servizi igienici;
- 2) illuminazione piazzole;
- 3) adozione del simbolo grafico “tenda”.

2. Attribuzione delle spighe aggiuntive

1. Per l’ottenimento delle spighe aggiuntive, l’azienda deve obbligatoriamente possedere, in aggiunta a quelli previsti per la concessione di una spiga, i seguenti requisiti:

- a) vendita diretta dei prodotti;
- b) uno di quelli compresi tra il numero 12) e il numero 16) di cui al paragrafo 5 “elenco dei requisiti a scelta”.

2. Per le aziende autorizzate all’attività di ristorazione, il requisito di cui alla precedente lettera b) deve essere sostituito dal seguente:

- a) ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l’azienda e/o ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l’azienda.

3. Requisiti per l’attribuzione di due spighe

1. Per ottenere due spighe l’azienda deve possedere, in aggiunta ai requisiti di cui al paragrafo 2, almeno altri cinque fra quelli di cui al paragrafo 5 “elenco dei requisiti a scelta”. Detti requisiti sono ridotti a quattro qualora l’azienda possieda uno fra quelli indicati ai punti 17) e 18) ed a tre qualora l’azienda possieda anche il requisito di cui al punto 19).

4. Requisiti per l’attribuzione di tre spighe

1. Per ottenere tre spighe l’azienda deve possedere, in aggiunta ai requisiti di cui al paragrafo 2, il requisito di cui al punto 19) e almeno altri nove fra quelli di cui al paragrafo 5 “elenco dei requisiti a scelta”. Detti requisiti sono ridotti a otto qualora l’azienda possieda uno fra quelli indicati ai punti 17) e 18).

5. Elenco dei requisiti a scelta

- 1) Gestione curata da imprenditore agricolo professionale (Iap);
- 2) attuazione del sistema di raccolta differenziata dei rifiuti;
- 3) adozione anche parziale di impianti adeguati al risparmio delle risorse idriche ed energetiche;
- 4) utilizzo anche parziale di fonti energetiche alternative e/o a basso impatto ambientale;
- 5) recupero di fabbricati aziendali collocati in aree di pregio ambientale e/o recupero di edifici classificati di interesse storico e architettonico;
- 6) presenza di fabbricati di particolare pregio storico;
- 7) presenza di fabbricati restaurati con criteri di bioarchitettura e/o con l'utilizzo di materiali naturali e tradizionali e/o nel rispetto dei criteri architettonici del territorio che ospita l'azienda;
- 8) presenza di fabbricati arredati con elementi tipici della tradizione rurale e/o di particolare pregio storico;
- 9) presenza di testimonianze botaniche, architettoniche, storiche in azienda;
- 10) disponibilità di spazi comuni per momenti di incontro tra imprenditore e ospiti;
- 11) spazio esterno attrezzato con barbecue e/o forno esterno e/o arredi in materiali naturali e rispettosi della tradizione;
- 12) allevamenti di specie autoctone o a denominazione di origine;
- 13) allevamenti biologici e/o Agriqualità;
- 14) altri tipi di allevamento bovino, ovino, suino, caprino, animali di bassa corte e struzzi;
- 15) coltivazioni di prodotti a denominazione di origine;
- 16) presenza orto familiare;
- 17) coltivazioni di prodotti tradizionali;
- 18) coltivazioni biologiche e/o coltivazioni Agriqualità;
- 19) gestione curata da imprenditore dotato di attestato di qualifica di operatore agrituristico conseguito partecipando a corsi professionali specifici. Dalla pubblicazione del presente regolamento, a questo fine, sono validi solo i corsi organizzati da soggetti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di formazione professionale;
- 20) azienda faunistico-venatoria e/o azienda agriturismo-venatoria;
- 21) attrezzature per attività sportive all'aperto;
- 22) percorso naturalistico didattico attrezzato;
- 23) disponibilità di locale attrezzato per la degustazione;
- 24) disponibilità di locale attrezzato per la vendita dei prodotti;
- 25) trasformazione e lavorazione dei prodotti;
- 26) visite guidate alle attività aziendali;
- 27) passeggiate a cavallo;
- 28) trekking a piedi e/o passeggiate in bicicletta;
- 29) altre attività sportive e ricreative legate alla valorizzazione e alla conoscenza dell'ambiente rurale;
- 30) corsi di cucina;
- 31) corsi di degustazione e assaggio;
- 32) corsi di artigianato legato alle attività rurali;
- 33) attività didattiche per gli ospiti;
- 34) attività didattiche per bambini;
- 35) attività didattico-ambientale;
- 36) orto didattico;
- 37) ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda;

- 38) ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda;
- 39) divulgazione delle conoscenze relative alle lavorazioni e/o alla trasformazione dei prodotti aziendali;
- 40) divulgazione delle conoscenze relative alle attrezzature moderne e antiche utilizzate per le produzioni aziendali.

PARTE II Menzioni aggiuntive

1. Elenco menzioni aggiuntive

- 1. Le strutture ricettive agrituristiche classificate, in base ai requisiti posseduti, possono avvalersi dell'utilizzo delle seguenti menzioni aggiuntive, la cui regolamentazione è fissata nel successivo paragrafo 2:
 - a) a cavallo: riservato ad aziende che allevano cavalli e propongono servizi sportivi e itinerari a cavallo volti alla migliore conoscenza e fruizione dell'ambiente rurale. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 1 del paragrafo 2;
 - b) con i miei animali: riservato ad aziende che accettano la presenza di animali domestici portati dall'ospite. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 2 del paragrafo 2;
 - c) i nostri sapori: riservato alle aziende che offrono la possibilità di partecipare a degustazioni guidate volte alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti tipici, tradizionali e di qualità. Tali aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 3 del paragrafo 2;
 - d) imparo in fattoria: riservato alle aziende che propongono corsi e lezioni alla scoperta di produzioni, allevamenti, coltivazioni per ragazzi e adulti. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 4 del paragrafo 2;
 - e) in famiglia: riservato alle aziende che offrono accoglienza familiare, vita a stretto contatto con l'imprenditore agricolo, la sua attività e la sua famiglia e che possiedono i requisiti di cui al punto 5 del paragrafo 2;
 - f) mangiotipico: riservato alle aziende che offrono ristorazione tradizionale con prodotti aziendali e locali tipici e che possiedono i requisiti di cui al punto 6 del paragrafo 2;
 - g) senza barriere: riservato ad aziende che si specializzano nell'accoglienza di soggetti diversamente abili. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 7 del paragrafo 2;
 - h) stare insieme: riservato ad aziende che si specializzano nell'organizzare momenti e/o situazioni di aggregazione tra gli ospiti, al fine di far conoscere loro le tradizioni agricole e rurali, il patrimonio culturale e architettonico del territorio circostante. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 8 del paragrafo 2.

2. Criteri per l'attribuzione delle menzioni aggiuntive

- 1. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "a cavallo", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
 - a) locali e attrezzature per il ricovero, l'alloggio e l'assistenza per cavalli;
 - b) organizzazione di corsi e lezioni;
 - c) percorsi guidati e/o consigliati alla scoperta dell'ambiente e del paesaggio circostante.

2. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "con i miei animali", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
 - a) disponibilità ad ammettere gli animali domestici negli spazi riservati all'ospite e negli spazi comuni;
 - b) disponibilità di un'area recintata a disposizione dei cani degli ospiti;
 - c) informazione su servizi e strutture necessari per il benessere e la salute degli animali.
3. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "i nostri sapori", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
 - a) organizzazione di degustazioni guidate di prodotti locali e tradizionali;
 - b) produzione e distribuzione di materiale informativo su prodotti, tecniche di degustazione e abbinamenti;
 - c) rispetto e promozione della stagionalità delle produzioni.
4. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "imparo in fattoria", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
 - a) percorsi didattici per adulti e ragazzi dedicati all'attività dell'azienda o alla scoperta dell'ambiente circostante;
 - b) materiale didattico di supporto;
 - c) presenza di spazio idonei, interni ed esterni, ed attrezzati per dimostrazioni pratiche o per lezioni teoriche.
5. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "infamiglia", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
 - a) accoglienza ospiti da parte del titolare o di un familiare del titolare;
 - b) testimonianze della storia della famiglia e dell'azienda;
 - c) possibilità di assistere ad attività quotidiane della famiglia e dell'azienda.
6. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "mangiotipico", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
 - a) disponibilità di materiale informativo su prodotti locali e ricette tradizionali toscane;
 - b) menù composto da ricette tipiche della tradizione enogastronomica del comprensorio;
 - c) presenza in azienda di elementi di arredo e/o attrezzi della cucina tradizionale toscana.
7. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "senzabarriere", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
 - a) accoglienza di soggetti diversamente abili;
 - b) reperibilità continua del titolare o di un familiare del titolare o di un addetto;
 - c) abbattimento delle barriere architettoniche all'interno dell'azienda.
8. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "stare insieme" le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
 - a) organizzazione di attività culturali - ricreative - sportive volte a migliorare la conoscenza e la fruizione dell'ambiente rurale;
 - b) disponibilità di informazioni su eventuali emergenze storiche, architettoniche dell'azienda o presenti nelle vicinanze, e/o testimonianze su antiche attività agricole/artigianali dell'azienda o della zona;

c) visite guidate alle emergenze e alle testimonianze di cui al punto b).

PARTE III

Rappresentazione grafica e caratteristiche del logo "spiga" e della targa identificativa

1. Rappresentazione grafica della cornice esterna

I simboli sotto specificati ai paragrafi 2, 3, 4 e 5 sono posti all'interno di una cornice che ha le seguenti caratteristiche:

Forma: ovale

Riferimento colore bordo:

- ovale verde esterno quadricromia 79 ciano 87 giallo 56 nero
- ovale arancio interno quadricromia 27 magenta 100 giallo

2. Logo "spiga"

Positivo



Negativo



Riferimenti colore
Pantone: 130 C

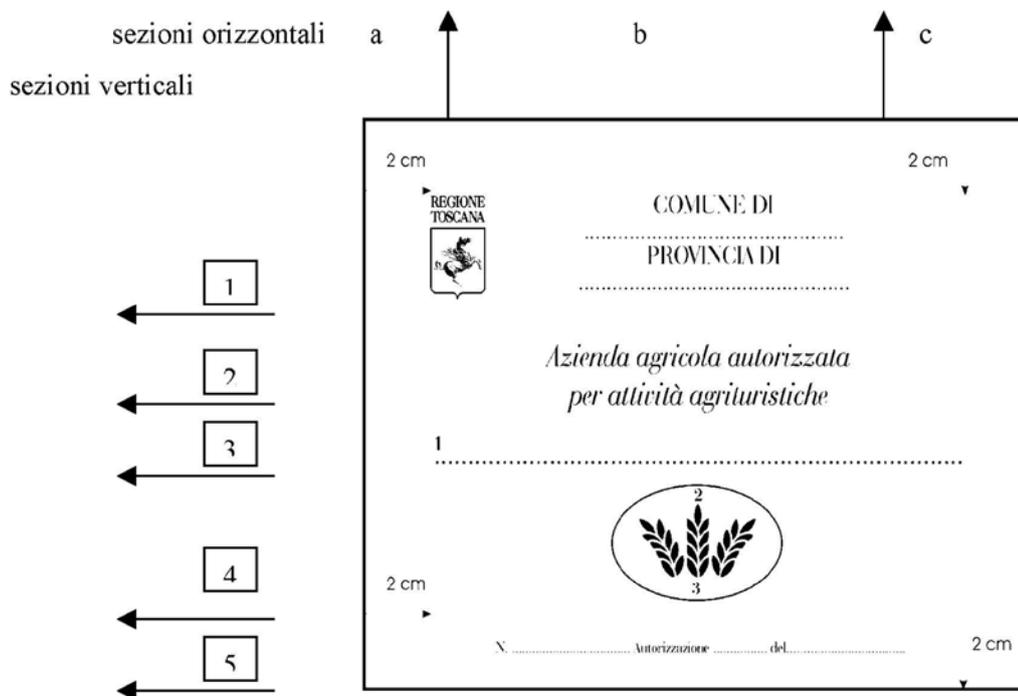
Quadricromia:
C: 0.0 M: 27,5
Y: 100.0 K: 0.0

Posizione: centrale all'interno della cornice ovale

Esempio assemblamento:



3. Rappresentazione grafica della targa identificativa



Nota 1: denominazione azienda

Nota 2: eventuale inserimento del logo relativo alle ulteriori indicazioni

Nota 3: eventuale inserimento del logo relativo alle ulteriori indicazioni

Materiale: ottone

Carattere: Bauer Bodoni A/B vari corpi

Colore scritte: nero

Logo Regione Toscana: scudo contorno nero, scritte nere, pegaso nero

Dimensioni: cm 20 x cm 15

Sezioni orizzontali:

Misura sezione a cm 4

Misura sezione b cm 12

Misura sezione c cm 4

Sezioni verticali:

Misura sezione 1 cm 4

Misura sezione 2 cm 3,5

Misura sezione 3 cm 3

Misura sezione 4 cm 2,5

Misura sezione 5 cm 2

PARTE I

PRESENTAZIONE DELLA DIA E DELLA RELAZIONE AGRITURISTICA

Il presente allegato ha lo scopo di indicare quali sono le modalità e i dati richiesti all'imprenditore agricolo che presenta dichiarazione d' inizio dell'attività agrituristica e non costituisce modulistica da utilizzare per la presentazione della DIA stessa.

I dati del presente allegato saranno comunque riorganizzati e integrati ai sensi del capo III della legge regionale 23 luglio 2009, n.40 (Legge di semplificazione e riordino normativo 2009) ai fini della presentazione in via telematica della DIA.

MODALITA':

L'imprenditore collegandosi allo sportello SUAP, accede al sistema per la compilazione della DIA per l'inizio attività agrituristica.

Il modello DIA comprende:

- la parte generale,*
- il quadro aggiuntivo specifico (Y) per le dichiarazioni inerenti la singola attività*
- il quadro aggiuntivo (X) per la relazione agrituristica di cui all'art. 7 della l.r. 30/03*

Durante la compilazione della DIA alcuni dati dovranno essere inseriti direttamente dall'imprenditore e altri saranno "recuperati" dell'Anagrafe regionale delle aziende agricole di cui alla l.r. 23/ 2000.

Alla banca dati generata tramite la presentazione della DIA, nonché all'Archivio regionale delle aziende agrituristiche generato ai sensi dell' art. 28 della l.r. 30/03, possono accedere i soggetti pubblici che lo richiedono per motivi istituzionali.

DATI RICHIESTI SPECIFICI PER L'ATTIVITA' AGRITURISTICA:

Del quadro aggiuntivo Y fanno parte:

- Le dichiarazioni specifiche sul possesso da parte dell'imprenditore dei requisiti morali per svolgere agriturismo (art. 8 l.r. 30/03), dei requisiti professionali per la somministrazione di alimenti nonché la presenza dei requisiti igienico sanitari e strutturali indicati nella l.r. 30/2003 e nel regolamento di attuazione.*
- La classificazione (art. 9 l.r. 30/03) della struttura, la cui stampa dovrà essere esposta al pubblico in azienda sia per la comunicazione al cliente che per eventuali controlli da parte della Provincia*
- Periodo di apertura (dato che potrà essere variato senza ripresentazione della DIA) i cui dati saranno utilizzati per gli eventuali controlli.*

Del quadro aggiuntivo X fa parte:

- La relazione agrituristica (art. 7 l.r. 30/03)*

I dati relativi alla relazione agrituristica risiedono nel sistema informativo di ARTEA.

La modalità di informatizzazione della relazione agrituristica possono essere le seguenti :

- a) relazione compilata e sottoscritta da parte dell'imprenditore durante la presentazione della DIA per l'avvio delle attività agrituristiche presso lo sportello SUAP;*
- b) relazione compilata nel sistema informativo ARTEA precedentemente alla presentazione della suddetta DIA; in tal caso durante la compilazione della DIA saranno richiamati in automatico i contenuti della relazione agrituristica.*

Avvertenze:

-Nel caso in cui l'imprenditore abbia effettuato interventi edilizi su immobili e impianti, i relativi procedimenti devono essere conclusi prima della presentazione della DIA per l'avvio dell'attività agrituristica.

-I dati sulla consistenza aziendale e sul piano colturale sono "recuperati" in automatico dal sistema ARTEA al Sistema SUAP.

-I dati informatizzati durante la presentazione della DIA incrementano e possono modificare i dati presentati nell'ambito della dichiarazione unica aziendale (DUA) presso ARTEA.

-Le modifiche inserite nella DUA (esempio piano colturale, variazioni sulla relazione agrituristica compreso il quadro relativo agli accordi,ecc.) che non determinano una variazione delle attività agrituristiche (limiti o tipologia di attività) già esercitate, non comportano l'obbligo di variare la DIA presentata.

-Gli accordi di cui all'articolo 4 del regolamento sono comunicati al comune tramite l'aggiornamento della relazione agrituristica.

COMUNICA

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 8 della L.R. 30/2003

AVVIO ATTIVITÀ

MODIFICA CLASSIFICAZIONE

Per MODIFICHE o CESSAZIONI (tipologia attività e ricettività) sarà utilizzata apposita modulistica

con inizio dell'attività dalla data:

di presentazione della presente DIA

dalla data del _____

dalla data che sarà successivamente comunicata (art. 11 l.r. 30/03 c. 1 lett c)

DICHIARA (quadro Y)

- *che la struttura dove viene svolta l'attività di ospitalità è in possesso dei requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dalla L.R. 30/2003, dal relativo regolamento regionale di attuazione, nonché dalla normativa vigente;*

DICHIARA ED AUTOCERTIFICA (art. 8 l.r. 30/03) (QUADRO Y)

- *di essere imprenditore agricolo ai sensi dell'art. 2135 del codice civile;*
- *di non aver riportato nel triennio precedente, con sentenza passata in giudicato, a meno che non abbia ottenuto la riabilitazione, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 513 bis, 515, 517 del codice penale o per uno dei delitti in materia di igiene e sanità ovvero di frode nella preparazione degli alimenti;*
- *di non essere sottoposto a misura di prevenzione ai sensi della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 (Misure di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità) e successive modifiche ovvero di non essere stato dichiarato delinquente abituale;*
- *di non essere sottoposto a misure di prevenzione o abbia procedimenti penali in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione, ai sensi della legislazione antimafia;*
- *di essere in possesso dei requisiti soggettivi di cui agli articoli 11 e 92 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n.773 e successive modifiche e di cui all'articolo 5 della legge 9 febbraio 1963, n.59 (Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti) e successive modifiche.*

La struttura agrituristica adotta la seguente denominazione:

.....

CLASSIFICAZIONE (art. 9 l.r. 30/03) (QUADRO Y)

(di questa parte deve essere prodotta una stampa ed esposta in azienda)

Ai sensi dell'articolo 9 della l.r. 30/2003 e del regolamento di attuazione n.46/R del 2004 e smi

- al fine della autocertificazione della classificazione ai sensi del regolamento n.46/R della Regione Toscana³*
- al fine di variazione della classificazione già posseduta*

DICHIARA ED AUTOCERTIFICA

- di possedere tutti i requisiti obbligatori previsti dall'allegato B del regolamento di attuazione della l.r. 30/03 per l'attribuzione di **una spiga**.*

di possedere i seguenti requisiti previsti dall'allegato B del regolamento di attuazione della l.r. 30/03 per l'attribuzione delle **spighe aggiuntive**:

- a) vendita diretta dei prodotti;
- b) almeno uno dei requisiti sotto elencati:
 - o allevamenti di specie autoctone o a denominazione di origine;
 - o allevamenti biologici e/o Agriqualità;
 - o altri tipi di allevamento bovino, ovino, suino, caprino, animali di bassa corte e struzzi;
 - o coltivazioni di prodotti a denominazione di origine;
 - o presenza orto familiare;
- o in alternativa, in quanto azienda che esercita attività di ristorazione:
 - o ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda e/o ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda.

ATTRIBUZIONE DI DUE SPIGHE

di possedere, oltre a quanto sopra specificato, i seguenti requisiti previsti dall'allegato B del regolamento di attuazione della l.r. 30/03 per l'attribuzione di due spighe.

Almeno 5 tra quelli indicati nel successivo quadro "elenco dei requisiti a scelta" dell'allegato B del regolamento

Oppure:

Almeno 4 tra quelli indicati nel successivo quadro "elenco dei requisiti a scelta" dell'allegato B del regolamento in quanto in possesso di uno dei seguenti requisiti

- o coltivazioni di prodotti tradizionali;
- o coltivazioni biologiche e/o coltivazioni Agriqualità;

Oppure:

Almeno 3 tra quelli indicati nel successivo quadro "elenco dei requisiti a scelta" dell'allegato B del regolamento in quanto in possesso del seguente requisito

- o gestione curata da imprenditore dotato di attestato di qualifica di operatore agrituristico conseguito partecipando a corsi professionali specifici. Dalla pubblicazione del presente regolamento, a questo fine, sono validi solo i corsi organizzati da soggetti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di formazione professionale;

ATTRIBUZIONE DI TRE SPIGHE

di possedere, oltre a quanto sopra specificato, i seguenti requisiti previsti dall'allegato B del regolamento di attuazione della l.r. 30/03 per l'attribuzione di tre spighe.

- o gestione curata da imprenditore dotato di attestato di qualifica di operatore agrituristico conseguito partecipando a corsi professionali specifici. Dalla pubblicazione del presente regolamento, a questo fine, sono validi solo i corsi organizzati da soggetti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di formazione professionale.

Almeno 9 tra quelli indicati nel successivo quadro "elenco dei requisiti a scelta" dell'allegato B del regolamento

Oppure:

Almeno 8 tra quelli indicati nel successivo quadro "elenco dei requisiti a scelta" dell'allegato B del regolamento in quanto in possesso di uno dei seguenti requisiti

- o coltivazioni di prodotti tradizionali;
- o coltivazioni biologiche e/o coltivazioni Agriqualità

<i>Elenco dei requisiti a scelta – parte I dell'allegato B del regolamento</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ❑ <i>Gestione curata da imprenditore agricolo professionale (Iap);</i> ❑ <i>attuazione del sistema di raccolta differenziata dei rifiuti;</i> ❑ <i>adozione anche parziale di impianti adeguati al risparmio delle risorse idriche ed energetiche;</i> ❑ <i>utilizzo anche parziale di fonti energetiche alternative e/o a basso impatto ambientale;</i> ❑ <i>recupero di fabbricati aziendali collocati in aree di pregio ambientale e/o recupero di edifici classificati di interesse storico e architettonico;</i> ❑ <i>presenza di fabbricati di particolare pregio storico;</i> ❑ <i>presenza di fabbricati restaurati con criteri di bioarchitettura e/o con l'utilizzo di materiali naturali e tradizionali e/o nel rispetto dei criteri architettonici del territorio che ospita l'azienda;</i> ❑ <i>presenza di fabbricati arredati con elementi tipici della tradizione rurale e/o di particolare pregio storico;</i> ❑ <i>presenza di testimonianze botaniche, architettoniche, storiche in azienda;</i> ❑ <i>disponibilità di spazi comuni per momenti di incontro tra imprenditore e ospiti;</i> ❑ <i>spazio esterno attrezzato con barbecue e/o forno esterno e/o arredi in materiali naturali e rispettosi della tradizione;</i> ❑ <i>allevamenti di specie autoctone o a denominazione di origine;</i> ❑ <i>allevamenti biologici e/o Agriqualità;</i> ❑ <i>altri tipi di allevamento bovino, ovino, suino, caprino, animali di bassa corte e struzzi;</i> ❑ <i>coltivazioni di prodotti a denominazione di origine;</i> ❑ <i>presenza orto familiare;</i> ❑ <i>coltivazioni di prodotti tradizionali;</i> ❑ <i>coltivazioni biologiche e/o coltivazioni Agriqualità;</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ❑ <i>gestione curata da imprenditore dotato di attestato di qualifica di operatore agrituristico conseguito partecipando a corsi professionali specifici. Dalla pubblicazione del presente regolamento, a questo fine, sono validi solo i corsi organizzati da soggetti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di formazione professionale;</i> ❑ <i>azienda faunistico-venatoria e/o azienda agrituristico-venatoria;</i> ❑ <i>attrezzature per attività sportive all'aperto;</i> ❑ <i>percorso naturalistico didattico attrezzato;</i> ❑ <i>disponibilità di locale attrezzato per la degustazione;</i> ❑ <i>disponibilità di locale attrezzato per la vendita dei prodotti;</i> ❑ <i>trasformazione e lavorazione dei prodotti;</i> ❑ <i>visite guidate alle attività aziendali;</i> ❑ <i>passeggiate a cavallo;</i> ❑ <i>trekking a piedi e/o passeggiate in bicicletta;</i> ❑ <i>altre attività sportive e ricreative legate alla valorizzazione e alla conoscenza dell'ambiente rurale;</i> ❑ <i>corsi di cucina;</i> ❑ <i>corsi di degustazione e assaggio;</i> ❑ <i>corsi di artigianato legato alle attività rurali;</i> ❑ <i>attività didattiche per gli ospiti;</i> ❑ <i>attività didattiche per bambini;</i> ❑ <i>attività didattico-ambientale;</i> ❑ <i>orto didattico;</i> ❑ <i>ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda;</i> ❑ <i>ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda;</i> ❑ <i>divulgazione delle conoscenze relative alle lavorazioni e/o alla trasformazione dei prodotti aziendali;</i> ❑ <i>divulgazione delle conoscenze relative alle attrezzature moderne e antiche utilizzate per le produzioni aziendali.</i>

MENZIONI AGGIUNTIVE

Ai sensi dell'allegato B – parte II- del regolamento di attuazione della l.r. 30/03, il sottoscritto intende avvalersi della seguente menzione aggiuntiva in quanto in possesso dei corrispondenti requisiti

Menzioni aggiuntive	Requisiti posseduti

PRESENTA LA RELAZIONE SULLE ATTIVITA' AGRITURISTICHE

- a titolo di presupposto per la completa presentazione della DIA per lo svolgimento delle attività agrituristiche” ai sensi dell’art. 8 della l.r. 30/03
- a titolo di comunicazione e aggiornamento della relazione già presentata

per le seguenti attività 4:

...	ricezione in camere fino per n. posti letto (art.12, comma 1)
...	ricezione in unità abitative indipendenti per n. posti letto (art.12, comma 1)
...	ospitalità in spazi aperti per n.(art.13, comma 1)
...	somministrazione di alimenti, pasti e bevande per n. posti tavola (art.XXX, comma XX)
...	degustazione ed assaggio dei prodotti aziendali (art.15, comma 2)
...	organizzazione di eventi promozionali per prodotti aziendali tradizionali o di qualità (art.16)
...	attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, sportive, escursionistiche e di ippoturismo (art.14)per n.
...	attività di Fattoria didattica (art.XXX, comma XX)
...	attività Sociali e di servizio per le comunità locali (art.XXX, comma XX)

A tal fine dichiara

-ai sensi dell’art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, di essere consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro per dichiarazioni mendaci, falsità in atti e uso di atti falsi, così come disposto dall’art. 76 del sopra citato D.P.R., e che le notizie e i dati di seguito riportati corrispondono a verità e possono essere soggetti a controlli;

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell’ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

- di essere informato che l’accesso ai dati presenti nell’ Archivio regionale delle aziende agrituristiche possono formare oggetto di comunicazione e diffusione a soggetti privati e pubblici, anche tramite diffusione telematica, ai sensi dell’art.28 della l.r. 30/03.

(Data..... Firma))

SEZIONE 1 – AZIENDA AGRICOLA

Tutti i dati sotto indicati sono recuperati dal sistema Artea mediante la DUA

1. NOTIZIE SULL’AZIENDA E SULL’IMPRESA

A) Ubicazione e caratteristiche dell’azienda

B) Tipo di impresa

C) Titolo di possesso dei terreni

D) Rapporto impresa - lavoro

conduzione diretta ha

conduzione con salariati ha

altro ha

⁴ barrare con una X, la o le attività agrituristiche per cui viene presentata la relazione e indicare i posti ospite

2. SUPERFICIE AZIENDALE ...

3. CONSISTENZA DEGLI ALLEVAMENTI...

4. PRODOTTI AGRICOLI TRASFORMATI...

5. STRUTTURE AZIENDALI

5.1. FABBRICATI ABITATIVI

N° di riferimento in planimetria e dati catastali					Condi zioni ⁵	Precedente mente utilizzato ⁶	Interventi effettuati ⁷	Previsione e d'uso o uso ⁸	Unità Abitative o camere	Posti letto
Toponimo	nct/ nceu.	Fg.	pc	sub				utilizzati a scopo agrituristico		

5.2. ANNESSI AGRICOLI

N° di riferimento in planimetria e dati catastali					Condizio ni	Precedente mente utilizzato ⁹	interventi effettuati	previsione d'uso o uso	Unità Abitative o camere	Posti letto
Toponimo	nct/ nceu.	Fg.	pc	sub				utilizzati a scopo agrituristico		

6 - ATTIVITA' LAVORATIVA

6.1. Disponibilità di mano d'opera espressa in ore per l'attività agricola

	Situazione attuale		Situazione prevista per il triennio successivo	
	n° addetti ¹⁰ (riferito all'anno)	Ore lavorative annue	n° addetti (riferito all'anno)	Ore lavorative annue
TOTALE attività agricole				

6.2. Disponibilità di mano d'opera espresso in ore per l'attività agrituristica

	Situazione attuale		Situazione prevista per il triennio successivo	
	n° addetti (riferito all'anno)	Ore lavorative annue	n° addetti (riferito all'anno)	Ore lavorative annue
TOTALE att. agrituristiche				

⁵ scadente, normale, buono⁶ si/no⁷ invariata, demolizione, demolizione con trasferimento di volumetrie, interventi di sostituzione edilizia, alienazione, ristrutturazione per agriturismo, destinazione a fini agrituristici senza interventi edilizi⁸ abitazione propria, agriturismo, inutilizzato, etc.⁹ cantina, stalla, fienile, inutilizzato, etc.¹⁰ indicare in unità di addetti o eventualmente la percentuale di impegno degli stessi riferito all'attività annua

SEZIONE 2 - AGRITURISMO

I dati sotto indicati devono essere indicati durante la compilazione della relazione agrituristica inserendoli nel sistema Artea

1. DATI RELATIVI ALLE CAMERE

Camere totali n. _____ di cui:				
Singole con bagno n. _____	Doppie con bagno n. _____	Triple con bagno n. _____	Quadruple con bagno n. _____	Altre camere con posti letto n. ____ con bagno
Singole senza bagno n. _____	Doppie senza bagno n. _____	Triple senza bagno n. _____	Quadruple senza bagno n. _____	Altre camere con posti letto n. ____ senza bagno
Unità Abitative totali n _____ di cui:				
Unità Abitativa n. _____ posti letto n. _____ con servizio di cucina e bagno, denominata.....				
Unità Abitativa n. _____ posti letto n. _____ con servizio di cucina e bagno, denominata.....				
Unità Abitativa n. _____ posti letto n. _____ con servizio di cucina e bagno, denominata.....				
Unità Abitativa n. _____ posti letto n. _____ con servizio di cucina e bagno, denominata.....				

1.1 Camere con particolari requisiti strutturali (Art. 26 bis Regolamento di attuazione l.r. 30/03)

Camere totali n. _____ di cui:	
n.....	camere con posti letto:.....
n.....	camere con posti letto:.....

2. DATI RELATIVI ALL'AGRICAMPEGGIO

N. PIAZZOLE	N. POSTI OSPITI
N. Servizi wc	N. docce all'aperto
N. Lavandini	N. docce al chiuso con acqua calda
N. Servizi lavabiancheria	

2.1 DATI RELATIVI ALL'AREA SOSTA CAMPER (ART. 27 bis regolamento di attuazione)

N. PIAZZOLE	N. POSTI OSPITI
-------------	-----------------

3 ATTIVITÀ DIDATTICHE, CULTURALI, RICREATIVE, Ecc. (Art. 14 l.r.30/03)

SCHEDA ATTIVITÀ ²

.....
 Tipologia attività (didattica, ricreativa, culturale, etc.).....
 Struttura utilizzata (locali adoperati, n. servizi igienici, etc.).....
 Connessione con le tradizioni locali o con l'attività aziendale SI NO

3. EVENTI PROMOZIONALI PER PRODOTTI AZIENDALI TRADIZIONALI O DI QUALITÀ (Art. 16 l.r.30/03)

Indicazione del periodo di svolgimento e sui prodotti certificati presentati

.....

² deve essere compilata una scheda per ciascuna attività didattica, ricreativa e culturale che si intende attivare

4. SOMMINISTRAZIONE PASTI, ALIMENTI E BEVANDE³ (Art. 15 l.r. 30/03)

Indicazione dei locali o strutture aziendali in cui si intende svolgere la somministrazione degli alimenti

.....
n. posti tavola

Indicazioni sulla la provenienza dei prodotti impiegati nella somministrazione di alimenti, pasti e bevande (Art. 15 l.r.30/03)

.....

5 DEGUSTAZIONE ED ASSAGGIO DEI PRODOTTI AZIENDALI (Art.15 comma 2 l.r. 30/03)

Attività di somministrazione di prodotti aziendali senza che questi abbiano subito per tale scopo operazioni di particolare manipolazione e cottura.

Prodotti aziendali oggetto dell'attività di degustazione e assaggio.

.....

Locali o strutture aziendali in cui è consentita la degustazione e l'assaggio (è sufficiente indicare quali sono i locali utilizzando la stessa dizione riportata nella planimetria catastale)

.....

6.Svolgimento attività agrituristiche in forma di collaborazione

INDICARE LE ALTRE AZIENDE AGRICOLE CON CUI SONO STIPULATI ACCORDI AI SENSI DELL'ART. 5/2 DELLA LR. 30/2003, NONCHE' L'OGGETTO DELL'ACCORDO

.....

.....

.....

7	attività di Fattoria didattica (art.2, comma 2 lettera c l.r. 30/2003)	didattica (art.2, comma 2 lettera c l.r. 30/2003)
8	attività Sociali e di servizio per le comunità locali (art.2, comma 2 lettera c l.r. 30/2003)	(art.2, comma 2 lettera c l.r. 30/2003)

Le attività di cui ai punti precedenti saranno attivabili dall'adozione da parte della Giunta Regionale delle delibere indicate all'articolo 11, commi 2 ter e 2 quater del regolamento di attuazione n. 46/R del 2004.

SEZIONE 3 – PRINCIPALITA' DELL'ATTIVITA' AGRITURISTICA I dati sotto indicati in parte devono essere indicati durante la compilazione della relazione agrituristiche inserendoli nel sistema Artea, e in parte (a fondo grigio) sono recuperati dal programma

Per l'applicazione delle tabelle standard l'imprenditore dichiara che l'azienda è condotta secondo i criteri di ordinaria conduzione agricola, nonché secondo gli eventuali disciplinari di produzione a cui è assoggettata

Agevolazioni articolo 26 L.r. 30/03

Il sottoscritto dichiara di volersi avvalere delle agevolazioni previste dall'articolo 26 comma 1 della l.r. 30/03, che non possono essere cumulate tra loro, e a tal fine fa presente che la propria azienda:

è situata in territori classificati montani ai sensi della legislazione vigente -Rif. L. 991/52 (art.26, comma 1 lett. a)

presenta superficie prevalentemente boscata (art.26, comma 1 lett. b)

o comunque la presente richiesta DIA per attività agrituristiche è limitata a:

numero posti letto complessivi inferiore o uguale a 8 (art.26, comma 1 lett. c)

numero posti letto complessivi da 9 a 15 (art.26, comma 1 lett. c)

8.2 – Schema criterio e metodo prescelto articolo 6 l.r. 30/03*(Indicare il criterio e il metodo scelto tramite una X e se ricorrono agevolazioni tramite SI/NO)*

CRITERIO	METODO		AGEVOLAZIONI
	Metodo standard	Metodo a specifica dimostrazione	Art. 26 L.R. n. 30/03
TEMPO LAVORO – art. 6 comma 3 lett. a) Il tempo impiegato per lo svolgimento dell'attività agrituristica nel corso dell'anno solare è inferiore al tempo utilizzato nell'attività agricola, di cui all'articolo 2135 del codice civile, tenuto conto della diversità delle tipologie di lavorazione.			
PLV - art. 6 comma 3 lett. b) il valore della produzione lorda vendibile agricola annua, compresi gli aiuti di mercato e di integrazione al reddito, è maggiore rispetto alle entrate dell'attività agrituristica, al netto dell'eventuale intermediazione dell'agenzia.			

Sia per il metodo standard, relativo al criterio delle ore lavoro e della PLV, è necessaria la compilazione del successivo quadro I, o del quadro II secondo quanto scelto e secondo le indicazioni contenute nell'allegato A del regolamento di attuazione della l.r. 30/03.

Per il metodo a specifica dimostrazione, relativo al criterio delle ore lavoro e della PLV, è necessario presentare una relazione tenendo conto delle indicazioni contenute nell'allegato A parte IV del regolamento. Per il metodo a specifica dimostrazione l'imprenditore si impegna a fornire su eventuale richiesta i documenti ai sensi del regolamento di attuazione della l.r. 30/03.

Segue la compilazione **automatica** delle sezioni del quadro I o II come sottoindicato:

- Quadro I
- Quadro II

La parte seguente è predisposta con le note presenti nel regolamento di attuazione della l.r. 30/2003 al fine di facilitare la comprensione. Per quanto riguarda gli aspetti generali e di dettaglio si deve fare comunque riferimento al DPGR del 3 agosto 2004, n. 46/R.

--QUADRO I--**Determinazione delle ore lavoro**

per realizzare la condizione di principalità di cui all'articolo 6, c.3, lettera a) della l.r. 30/2003

Tabella A - Coltivazione - ore standard/ettaro/anno

Ordinamento culturale ³⁶	ha	Ore coltivazione ³⁷		maggiorazioni			Totale ore lavoro
		(ore/ha/anno)	(ore/anno)	Trasformazione ³⁸ (ore/ha/anno)	Commercializzazio ne ³⁹ (ore/ha/anno)	Altro (specificare)	
Cereali, oleaginose, favino (esc. mais)	25			+10%	+20%		
Foraggiere ed erbai	70			+10%	+20%		

36 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 le colture in serra le ore sono da incrementare del 30%.

37 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.

38 I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta

39 I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

Frutteti	450		+20%	+20%		
Mais e riso, barbabietole	70		+10%	+20%		
Ortaggi	600		+20%	+20%		
Prati-pascolo, pascolo	15		0	+10%		
Oliveti	350		+10%	+20%		
Vigneti	500		+20%	+20%		
Florovivaismo	2100		+20%	+20%		
Altro						

I valori del tempo lavoro relativi a seminativi, oliveti e vigneti sopra indicati sono ridotti del 25 per cento nel caso di terreni condotti solamente nel rispetto delle regole di condizionalità di cui agli articoli 4 e 5 del regolamento (CE) n. 1782/2003 del Consiglio, del 29 settembre 2003.

Tabella B - Silvicultura - ore standard/ettaro/anno

Silvicultura	ha	Ore coltivazione/taglio		maggiorazioni		Totale ore lavoro
		(ore/ha/anno)	(ore/anno)	Commercializzati one ⁴⁰ (ore/ha/anno)	Altro (specificare)	
Impianto coltivazione - Arboricoltura da legno		300		0		
Taglio Bosco alto fusto		150 ⁴¹		+20%		
Taglio Bosco ceduo		110 ⁴²		+20%		
Coltivazione Castagneto da frutto		150		+20%		
Cura e manutenzione delle superfici boscate		10		0		
Altro						

Tabella C1 - Zootecnia - ore standard/capo/anno

Allevamento ⁴³	n. capi	Ore allevamento		maggiorazioni			Totale ore lavoro
		(ore/capo/anno)	(ore/anno)	Trasformazione prodotto ⁴⁴ (ore/capo/anno)	Commercializzazione e prodotto ⁴⁵ (ore/capo/anno)	Altro (specificare)	
Bovini ed equini da carne		40		+10%	+20%		
Bovini da latte		60		+20%	+20%		
Equini da trekking e da lavoro		50		0	0		
Ovini caprini		12		+10%	+20%		
Suini		20		+10%	+20%		
Bassa corte ⁴⁶		1,50 (min. 50 capi)		+10%	+10%		
Altro							

40 I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della legna tagliata ovvero del frutto di castagno raccolto.

41 Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio.

42 Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio

43 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

44 I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

45 I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

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

Tabella C2 - Zootecnia - Tabella ore standard/arnia/anno

n. arnie	Ore allevamento		maggiorazioni			Totale ore lavoro
	(ore/arnia/anno)	(ore/anno)	Trasformazione (ore/arnia/anno)	Commercializzazione prodotto ⁴⁷ (ore/arnia/anno)	Altro (specificare)	
	10 ore fino a 50 arnie 9 ore da 51 a 200 arnie 8 ore oltre 200 arnie		+20%	+20%		

Tabella D - Tipologia attività - ore standard/posto/anno

Tipologia attività agrituristica	Unità ⁴⁸	Ore ⁴⁹ standard/posto/anno	Precisazioni ⁵⁰ (*) Coeff. periodo attività (n. gg/365)	totale ore lavoro
Agriturismo: solo ospitalità in camere e unità abitative		80 / posto letto		
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con colazione		95 / posto letto		
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con mezza pensione		120 / posto letto		
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con pensione completa		135 / posto letto		
Agriturismo: solo ristorazione		25 / posto tavola / pasto		
Agricampeggio		8 / ospite		
Agriturismo: attività didattiche, etc. (art.14 l.r. 30/2003)		4 ore / giorno / attività		
Agriturismo: attività didattiche, etc. (art.14 l.r. 30/2003) con ristorazione		6 ore / giorno / attività		
Agriturismo: eventi promozionali (art.16 l.r. 30/2003)		25 / giorno-evento		
Agriturismo: degustazione		3 ore / giorno / degustazione		

Comparazione (in automatico)

TAB 1

Totale Tabelle a,b,c1, c2	Totale ore in agricoltura
A	
B	
C1	
C2	

TAB2

Totale Tabella D	Agevolazioni art. 26 l.r. 30/03 (indicare la percentuale di agevolazione)	Totale ore in agriturismo
	- 20%	
	- 5%	

In rapporto ai limiti di ospitalità per le attività agrituristiche dichiarate è soddisfatto il criterio della principalità dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica SI NO

47 I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

48 Posto letto, posti agricampeggio, posti tavola (raddoppiati se la somministrazione prevede pranzo e cena), giorni attività, giorni eventi, giorni degustazione.

49 L'attività agrituristica è considerata con durata annuale. Nel caso di attività agrituristica con apertura di durata inferiore all'anno solare si deve ridurre proporzionalmente le ore lavoro necessarie per la conduzione delle attività agrituristiche

50 Calcolare il valore in proporzione * se l'attività è annuale indicare 1 (=365/365), se inferiore ad un anno indicare il coefficiente: es. 0,54 =200/365 (200 giorni di attività su 365)

Note presenti nel regolamento di attuazione DPGR 3 agosto 2004, n. 46/R - Allegato A parte I con riferimento alla tabella D Tipologia attività – ore standard/posto /anno

Ristorazione: Si deve far riferimento a ogni singolo posto tavola per ogni singolo pasto. Nel caso di somministrazione di due pasti al giorno (pranzo e cena) le ore lavoro indicate devono essere raddoppiate.

Attività didattiche: Per determinare le ore lavoro standard riferite all'attività didattiche, ricreative etc., si prescinde dal numero dei partecipanti e si calcola sui giorni di durata del corso, indipendentemente dalle ore effettivamente svolte.

Attività didattiche con ristorazione: Nel caso di corsi durante i quali è prevista la somministrazione pasti si devono sommare, alle ore previste per l'organizzazione del corso, le ore necessarie per la preparazione e somministrazione pasti fissate forfettariamente per ogni giorno del corso.

Eventi promozionali: Per determinare le ore lavoro standard riferite agli eventi promozionali, si prescinde dal numero dei partecipanti e si moltiplica per il numero degli eventi.

Degustazione: L'attività di degustazione è considerata forfettariamente per ogni giorno di iniziativa di degustazione.

--QUADRO II--

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

Tabella A - Coltivazione - PLV standard/ettaro/anno

Ordinamento colturale ⁵¹	ha	Plv coltivazione		maggiorazioni			Totale Plv
		(€/ha/anno)	(€/anno)	Trasformazione ⁵² (€/ha/anno)	Commercializzazione del prodotto trasformato ⁵³ (€/ha/anno)	Altro (specificare)	
Cereali		650		+5%	+20%		
Frutteti		7.500		+10%	+25%		
Mais e riso		1.800		+5%	+10%		
Oleaginose		350		+5%	+20%		
Ortaggi		4.000		+10%	+25%		
Prato		300		0	+10%		
Oliveti		2.800		+15%	+20%		
Oliveti (olio a denominazione di origine)		2.800		+15%	+30%		
Vigneti (vino a denominazione di origine)		7.500		+20%	+50%		
Vite (vino da tavola)		5.000		+20%	+30%		
Altro							

Tabella B - Silvicoltura - PLV standard/ettaro/anno

Silvicoltura	ha	Plv coltivazione/taglio		maggiorazioni		Totale Plv
		(€/ha/anno)	(€/anno)	Commercializzazione e ⁵⁴ (€/ha/anno)	Altro (specificare)	
Coltivazione Arboricoltura da legno		2.200		+20%		

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

52 I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta

53 I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta

54 I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della legna tagliata ovvero del frutto di castagno raccolto

Bosco ad alto fusto		1.000 ⁵⁵		+10%		
Bosco ceduo		500 ⁵⁶		+10%		
Coltivazione Castagneto da frutto		2.200		+20%		
Altro						

Tabella C1 - Zootecnia - PLV standard/capo/anno

Allevamento	n. capi	Plv allevamento		maggiorazioni			Totale Plv
		(€/capo/anno)	(€/anno)	Trasformazioni e prodotto ⁵⁷ (€/capo/anno)	Commercializzazione prodotto ⁵⁸ (€/capo/anno)	Altro (specificare)	
Bovini da latte		2.000 fino a 10 capi 2.300 da 11 a 50 capi 2.700 oltre 50 capi		+10%	+20%		
Bovini da carne		1.600 fino a 10 capi 1.800 da 11 a 50 capi 2.000 oltre 50 capi		+ 5%	+10%		
Equini da carne		500 fino a 10 capi 600 oltre 11 capi		+ 5%	+10%		
Equini da trekking		600		0	0		
Ovini caprini		150 fino a 10 capi 170 da 11 a 50 capi 200 oltre 50 capi		+10%	+20%		
Suini		200 fino a 10 capi 180 oltre 11 capi		+ 5%	+20%		
Bassa corte ⁵⁹		3 oltre 50 capi		+ 5%	+10%		
Altro							

Tabella C2 - Zootecnia - PLV standard/arnia/anno

n. arnie	Plv allevamento		maggiorazioni			Totale Plv
	(€/arnia/anno)	(€/anno)	Trasformazioni e prodotto ⁶⁰ (€/arnia/anno)	Commercializzazione ⁶⁰ prodotto (€/arnia/anno)	Altro (specificare)	
100			+5%	+30%		

55 Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio e manutenzione.

56 Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio e manutenzione

57 I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta

58 I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

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

60 I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta

Comparazione (in automatico eccetto per il prezzo medio che deve essere indicato in tabella)

TAB 1 - Tipologia attività - plv standard/posto/anno

I DATI SOTTORIPORTATI SONO NECESSARI SOLO SE SI UTILIZZA IL METODO PLV STANDARD SENZA LE AGEVOLAZIONI DI CUI ALL'ARTICOLO 26 DELLA L.R. 30/2003.

Tipologia attività agrituristica	Prezzo medio applicato	Unità posti letto	Abbattimento del 50% su $a \times b$ $c = \frac{a \times b}{2}$	Entrate presunte = $c \times$ giorni di apertura con abbattimento del 50 %	Totale entrate presunte in agriturismo
	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>		
Agriturismo: solo ospitalità in camere e unità abitative					
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con colazione					
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con mezza pensione					
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con pensione completa					
Agriturismo: solo ristorazione					
Agricampeggio					
Agriturismo: attività didattiche, etc. (art.14)					
Agriturismo: attività didattiche, etc. (art.14) con ristorazione					
Agriturismo: eventi promozional (art.16)					
Agriturismo: degustazione					
Totale complessivo TAB.1					
Totale complessivo TAB. A, B, C1,C2					

TAB 2 - Tipologia attività - agevolazioni art. 26 l.r. 30/2003

I DATI SOTTORIPORTATI SONO NECESSARI SOLO SE SI UTILIZZA IL METODO PLV STANDARD CON LE AGEVOLAZIONI DI CUI ALL'ART. 26 DELLA L.R. 30/2003.

Tipologia attività agrituristica	agevolazione Art. 26 l.r. 30/03				Plv agricola presunta (Somma Tab. A,B, C1, C2)	post letto	plv presunta /anno necessaria per i posti richiesti	Confronto
	plv agricola presunta per posto letto / anno	giorni apertura richiesti	(*) coefficiente periodo di apertura *	plv presunta richiesta per posto letto rispetto al coefficiente				La colonna d è maggiore o uguale alla colonna f?
	<i>a</i>	<i>a l</i>	<i>b</i> $a l / 365$	<i>c</i> $a \times b$				<i>d</i>
Aziende agricole che esercitano attività agrituristica fino ad 8 posti letto	1.000,00							
Aziende agricole che esercitano e per attività agrituristica da 9 a 15 posti letto	2.000,00							

<i>Aziende agricole che esercitano per attività agrituristica con prevalente superficie boscata</i>	3.000,00							
<i>Aziende agricole che esercitano attività agrituristica situate in zona montana(L.991/52)</i>	1.500,00							

* se è annuale indicare 1 (=365/365), se è inferiore ad un anno indicare il coefficiente: es 0,54=200/365 (200gg attività su 365)

In rapporto ai limiti di ospitalità per le attività agrituristiche dichiarate è soddisfatto il criterio della prevalenza dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica SI NO

Seguono note

NOTE

¹ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 1.

² Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 2.

³ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 3.

⁴ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 4.

⁵ Comma così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 5.

⁶ Parole così sostituite con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 6.

⁷ Comma così sostituito con d.p.g.r. 21 dicembre 2005, n. 69/R, art. 1.

⁸ Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 7.

⁹ Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 8.

¹⁰ Comma così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 8.

¹¹ Parole così sostituite con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 8.

¹² 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.

¹³ Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 9.

¹⁴ Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 9.

¹⁵ Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 9.

¹⁶ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 10.

¹⁷ Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 11.

¹⁸ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 12.

¹⁹ Comma abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 13.

²⁰ Comma abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 13.

²¹ Comma così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 14.

²² Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 15.

²³ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 16.

²⁴ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 17.

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

²⁶ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 19.

²⁷ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 20.

²⁸ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 21.

²⁹ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 22.

³⁰ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 23.

³¹ Parole aggiunte con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 24.

³² Comma così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 24.

³³ Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 24.

³⁴ Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 25.

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

³⁶ Alinea così sostituito con con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 26.

³⁷ Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 26.

³⁸ Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 26.

³⁹ Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 27.

⁴⁰ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 28.

⁴¹ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 29.

⁴² Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 30.

⁴³ Titolo inserito con con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 31.

⁴⁴ Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 32.

⁴⁵ Comma così sostituito con d.p.g.r. 21 dicembre 2005, n. 69/R, art. 2.

⁴⁶ Allegato così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 33.

⁴⁷ Allegato aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 34.

SEZIONE II

CORTE COSTITUZIONALE

- Ricorsi

RICORSO 4 marzo 2010, n. 33

Ricorso contro la Regione Toscana per la dichiarazione di illegittimità costituzionale dell'art. 8 comma 2 della L.R. 23 dicembre 2009, n. 77.

del **Presidente del Consiglio dei Ministri** in carica p.t., rappresentato e difeso dall'Avvocatura Generale